SMEG
Manufatto creato in collaborazione con
il Maestro Fabbro Ferraio Giancarlo Candeago, in Cortina.

Stringo finalmente tra le mani il mio primo menabò di Natale de La Cucina Italiana e non posso non tornare col pensiero a quel torrido pomeriggio di luglio, e alla riunione di Redazione che ha dato inizio a questo percorso. Per chi ci legge è una stranezza, per chi conosce i tempi tecnici dell'editoria un'assoluta necessità.

Quel giorno siamo andati a ruota libera, tutti insieme, per trovare un'idea davvero nostra da regalarvi. Abbiamo discusso, abbiamo riso, abbiamo raccolto una serie illimitata di progetti e siamo arrivati al tema che lega tutto il giornale: Natale è felicità, e dev'esserlo per tutti. Da quel momento abbiamo immaginato, scattato, impaginato, corretto prove colore, assaggiato, scritto, riscritto, sistemato, dolorosamente eliminato, faticosamente inserito tutto quello che la nostra idea di Natale prevedeva.

La nostra festa è condensata nelle pagine che seguono: in sintesi, troverete un pezzo di tutti noi. Che siamo barocchi e minimal, antichi e contemporanei, cuochi provetti e imbranati totali, sognatori e ragionieri, carnivori e vegetariani, con prole e single impenitenti.

E se qui c'è ognuno di noi, sicuramente c'è anche un Natale che sentirete disegnato apposta per voi. Magari non è su pagine successive, magari lo andrete a cercare saltando qui e là, forse lo costruirete prendendo spunto da una ricetta e lasciandovi poi guidare dall'istinto. Ma di sicuro qui lo troverete, e spero che avrete voglia di condividerlo con noi.

Io nei prossimi giorni vi aspetto on line sui nostri social e sul blog: non vedo l'ora di ammirare i manicaretti che preparerete. Per me, Natale arriva in un momento preciso, il 24 dicembre intorno alle 23: albero scintillante, frigorifero colmo di prelibatezze preparate per chi amo e mi ha sopportato durante tutto l'anno, balcone pieno di bottiglie (per fortuna Natale è d'inverno!), regali impacchettati e bigliettini scritti. Il vestito rosso che aspetta sull'appendino. I biscotti di pan di zenzero a forma di stella sul piattino bianco, un bicchierino di latte con poca cannella appoggiati sul tavolino. Spengo le luci, e vado a nanna. Io continuo a crederci. Domani sarà un giorno meraviglioso.

Auguri!

Anna Prandoni

Un Natale da condividere

Il piacere di creare con cura una festa di famiglia indimenticabile.

Anna

Seguimi su:
lacucinaitalianaufficiale.tumblr.com
twitter.com/Panna975

Foto di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

Lasciati sorprendere.

Lindt Excellence Fior di Sale è un'esperienza inaspettata. Nato dalla passione e dalla creatività dei Maîtres Chocolatiers Lindt, il finissimo cioccolato fondente è sapientemente impreziosito da un pizzico di sale marino che ne esalta il gusto, in un'armoniosa combinazione di sapori. Ti piacerà, tanto, così tanto che da lì dove ti porterà, non vorrai più tornare.

LINDT EXCELLENCE. UN VIAGGIO NEL GUSTO.

Scopri tutte le varianti di Excellence su **lindt.com**

Sommario

DICEMBRE 2013

Idee

Suggestioni

Ricette

Con noi

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL

1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!
www.lacucinaitaliana.it

La Cucina Italiana è anche:

Social Network
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

App
Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

La copia digitale
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

La scuola di cucina
Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Internazionale
Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco e ceco.

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Diretto da
Anna Prandoni
direttorelci@lacucinaitaliana.it

Progetto grafico e Art Direction
Martina Uderzo
artdirector@lacucinaitaliana.it

Ufficio centrale
Emma Costa (caposervizio attualità)
ecosta@lacucinaitaliana.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)
vdallacia@lacucinaitaliana.it

Redazione
Laura Forti
lauraforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone
aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
Rita Orlandi (responsabile)
rorlandi@lacucinaitaliana.it
Sara Di Molfetta
sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

Photo Editor
Elena Villa
evilla@lacucinaitaliana.it

Cucina sperimentale
Joëlle Néderlants
jnederlants@lacucinaitaliana.it

Chef
Tommaso Arrigoni, Sergio Barzetti, Davide Brovelli, Emanuele Frigerio, Giovanni Maggi, Davide Negri, Davide Novati, Alessandro Procopio, Fabio Zago

Segreteria di redazione
cucina@lacucinaitaliana.it
Claudia Bertolotti
cbertolotti@lacucinaitaliana.it

Styling
Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

Hanno collaborato
Yoel Abarbanel, Alvvino, Irene Baratto, Gianluca Biscalchin, Anna Canavesi, Cecilia Carmana, Francesco Carofiglio, Gianrico Carofiglio, Claudia Castaldi, Vittorio Castellani, Samuel Cogliati, Samanta Cornaviera, Karin Kellner/2DM, Gianluca Ladu, Nicola Lecca, Elena Loewenthal, Valentina Massa, Davide Oldani, Carlo Spinelli, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vini/ricette), Maddalena Viscusi

Per le foto
Marco Beck Peccoz, Orazio Dal Mas, EOS, Andrea Forlani, Giandomenico Frassi, Carlo Guttadauro, Riccardo Lettieri, Francesca Moscheni, ODD Produzioni, Roberto Patti, Beatrice Prada, Sime, Studio Fuoco

Corporate Publisher Roberta Carenzi
Brand Director Anna Prandoni
Consulenza editoriale Paola Ricas
Product Manager Manuela Spallino

N. 12 - Dicembre 2013
Rivista mensile - Anno 84°

IN COPERTINA
Mini brioche al cacao pag. 124
Ricetta di *Joëlle Néderlants*
e Foto di *Riccardo Lettieri*

Sapore o salute? Entrambi!
Con Miele si cucina senza compromessi!

Grazie ai nuovi **forni a vapore Miele** potrai cucinare in modo sano senza dover mai più rinunciare a sapore e gusto.
Durante la cottura a vapore i sali minerali e le vitamine dei cibi si preservano perché le pietanze non entrano mai in contatto con l'acqua. La distribuzione del vapore è delicata ed omogenea permettendo agli alimenti di mantenere intatta la loro consistenza e vividi i loro colori.

Per questo motivo i piatti preparati con il forno a vapore Miele non solo sono ancora più sani rispetto a quelli preparati in modo convenzionale ma risultano particolarmente **saporiti e gustosi**, senza quasi il bisogno di aggiungere condimenti.
Inoltre il forno a vapore Miele è perfetto anche per **scongelare, scaldare, scottare, preparare conserve, sterilizzare.**

Fragrante ghirlanda

Ricetta *Emanuele Frigerio* Testi *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Al secondo posto, in ballottaggio fino all'ultimo momento...

Le ragazze-copertina sono sempre in competizione, e lo stesso succede con le nostre ricette. Ognuna unica, ognuna ha la sua chance di finire sulla prima pagina del nostro giornale: la scelta è spesso durissima e all'interno della Redazione si scatenano gruppi di sostegno a un bel dolce che si contrappongono ai fanatici del primo piatto. Ecco la ricetta che più di ogni altra si è avvicinata al podio, e che è stata poi riportata tra le pagine del giornale a favore delle mini brioche glassate che per noi sono l'emblema del Natale 2013. Una soffice corona di pane ripieno, da usare come centrotavola e da sbocconcellare all'insegna della condivisione, che vi proponiamo in versione salata. Ma con i consigli per qualche variante dolce.

Ghirlanda di Natale

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora e 40' più 1 ora e 30' di lievitazione***

Ingredienti per 2 ghirlande
500 g farina 0
310 g latte
150 g burro morbido più un po'
100 g semola rimacinata
100 g speck a dadini
30 g zucchero
20 g lievito di birra fresco
5 falde di pomodoro secco
4 tuorli - 2 carciofi - 2 uova
1 mela Renetta - 1 scalogno
vino bianco secco - grana grattugiato
rosmarino - aglio - timo
olio extravergine di oliva - sale

Raccogliete nella ciotola dell'impastatrice la farina, la semola e lo zucchero; sciogliete il lievito in 250 g di latte tiepido e unitelo alle farine.
Aggiungete i tuorli e 1 uovo e cominciate a impastare con il gancio, unite il burro a fiocchetti e, alla fine, 5 g di sale.
Impastate fino a ottenere una pasta soffice e liscia. Fatela riposare in una ciotola coperta con un canovaccio umido, nel forno spento con una pentolina di acqua molto calda appoggiata sul fondo: avete creato così una "camera di lievitazione" casalinga. Lasciate lievitare per 30'.
Togliete dal forno la pasta e allungatela in un senso, poi ripiegatela su se stessa. Allungatela nuovamente nella direzione perpendicolare rispetto alla lavorazione precedente e ripiegatela ancora (come si fa con la pasta sfoglia). Fate lievitare ancora l'impasto nella ciotola coperta, nella camera di lievitazione, per altri 30'.
Mondate i carciofi, tagliateli in quattro e stufateli coperti in casseruola con 2 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino bianco, 2-3 rametti di timo, uno spicchio di aglio con la buccia, lo scalogno a fettine, un pizzico di sale e 2 mestoli di acqua per 20'.
Spegnete, fate intiepidire e tritateli con il coltello non troppo finemente. Mescolateli con i pomodori secchi tritati e completate con un ricco cucchiaio di grana (ripieno 1).
Fondete 10 g di burro in una padella con un rametto di rosmarino; rosolatevi la mela sbucciata e tagliata a dadini per 4-5'. Spegnete, togliete dal fuoco, eliminate il rosmarino e unite lo speck (ripieno 2).
Dividete la pasta a metà. Modellate una parte in 14 palline. Stendete le palline in altrettanti dischi, farciteli al centro alternando i due tipi di ripieno e richiudeteli di nuovo a pallina. Lavoratele rotolandole sotto il palmo della mano a cupola, in modo da richiuderle perfettamente. Disponete le palline su una placca foderata di carta da forno formando una ghirlanda come nella foto. Con la pasta rimasta preparate allo stesso modo una seconda ghirlanda. Naturalmente, modellando la pasta in palline di misure diverse, potete creare una corona più grande, corone più piccole o dei semplici paninetti.
Spennellate la superficie delle ghirlande con un uovo battuto insieme a 60 g di latte e fatele lievitare ancora per 30' nella "camera di lievitazione". Guarnitele a piacere con granella di pistacchi, mandorle o nocciole e infornatele a 180 °C per 30'.

La versione dolce

Per un pan brioche da consumare magari a colazione, inzuppato nel caffellatte, impastate gli ingredienti come descritto, aggiungendo però altri 70 g di zucchero. Dopo la seconda lievitazione, prima di formare le palline, potete incorporare all'impasto gocce di cioccolato, canditi, uvetta o frutta secca. In alternativa preparate un trito con questi ingredienti e farcite le palline al cuore. Lasciate lievitare e infine guarnite con granelle di frutta secca o di zucchero a piacere.

Incantevoli bollicine

Perlage e calici tintinnanti, magia del 25 dicembre

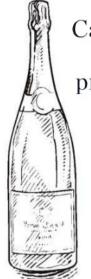
A cura di *Angela Odone* Fotografia *Beatrice Prada*

“Lo Champagne aiuta la meraviglia”

(George Sand)

Lo sa bene il marchio Louis Vuitton che proprio per un produttore di Champagne nel 1932 ha creato uno dei suoi maggiori successi, Noé (qui sotto), borsa ampia e robusta che non smette di meravigliare per la sua capacità di contenere 5 bottiglie del più chic dei vini.

Poltrona Eames di Vitra (*vitra.com*), plaid Cloé di Claudia Barbari, (*claudiabarbari.it*), pinza sia stappa Champagne sia schiacciaanoci e secchiello per ghiaccio (Brandani, € 9 e 62,50, *brandani.it*). **Vassoio** con: flûte a clessidra, da collezione, Bibi (con ricciolo rosso) e Marina (Driade Kosmo, € 309,50 e 323, *driade.com);* flûte Allegorie (alta) e Octavie (Villeroy & Boch, € 19,90 e 23,90, *villeroy-boch.com*); coppa con bordo blu, calice trasparente e flûte verde (Waterford, € 279, 124 e 157, *bmorone.it*). **Valigia** di Louis Vuitton (louisvuitton.it) appoggiata sullo scendiletto Meraviglioso di Claudia Barbari (*claudiabarbari.it*). Nel coperchio: coppia di flûte Mobi e coppa (Ichendorf, € 19 cad. le flûte e € 22, *corrado-corradi.it*). Da sinistra le bottiglie di Champagne: Rosé di Assemblaggio (Camille Savès, € 27,67, *letiquette.it*); Rosé Vintage 2003 (Dom Pérignon, Limited Edition by Jeff Koons, a partire da € 340, *domperignon.com*) e Rosé (Ruinart, da € 72, *ruinart.com*). All'interno della valigia, sul plaid Alisei (Somma, € 108, *somma.it*), da sinistra: flûte Perle (inclinata nell'angolo) e bicchiere Venezia Technical, da degustazione (Zafferano, € 32 e 26, *zafferanoitalia.com*). Da sinistra bottiglie di Champagne: Tenue de Soirée (G.H. Mumm Special Edition, € 37, *ghmumm.com*); Rosé de Saignée (Jeaunaux-Robin, € 31,13, *letiquette.it*); Le Mont-Aigu (Jack Legras, € 29,49, *letiquette.it*); Rosé (Veuve Clicquot, € 60, *veuve-clicquot.com*); Blanc de blancs 2002 (Bruno Paillard, € 120, *cuzziol.it*); Extra Age (Lanson, € 50, *lanson.com*).
Davanti alla valigia: flûte e calice (Moser, € 177 e 181, *bmorone.it*); secchiello Aquarius (Zanetto, € 620, *zanetto.com*) e flûte rossa (Waterford, € 157). Bottiglie di Champagne Brut Premier Cru (Yves Ruffin, € 29,13, *letiquette.it*) e, in primo piano, Les Grands Nots Millesimato 2004 (Jeaunaux-Robin, € 55,38, *letiquette.it*). **Valigia** di Louis Vuitton e vassoio con: tappo in acciaio per Champagne Anna Sparkling e bicchiere Bettina (Alessi, € 41 e 16, *alessi.it*); coppa e flûte (Rosenthal, € 29 e 25, *rosenthal.de*) e, da sinistra, le bottiglie Spumante Brut Charling, in bottiglia nera gommata (Bollicine, € 29,50, *bolllicine.com*); Franciacorta Brut Docg Doppio Erre Di (Derbusco Cives, € 26,40, *cuzziol.it*); Franciacorta Extra Brut Blanc de Noir (Sullali, € 22, *cuzziol.it*). **Nella borsa Noé** di Louis Vuitton le bottiglie di Prosecco Superiore 52 Magnum (Santa Margherita, € 22,60, *santamargherita.it*) e Metodo Classico Brut Magnum (Kettmeir, € 34,80, *kettmeir.com*). A destra della borsa, flûte Iriana, secchiello e pinze per ghiaccio Bulle d'Argent, sottobicchieri Jardin d'Eden (Christofle, € 65, 1200 e 220 le pinze, 330 la conf. da 2, *christofle.com*).

Ha collaborato *Elena Villa.*

Cameriere, Champagne! Ma se il cameriere non c'è? Ecco qualche consiglio per servire al meglio una preziosa bottiglia di bollicine e riuscire a decifrarne l'etichetta al momento dell'acquisto.

Se sull'etichetta c'è scritto…

Blanc de…
Blanc de blancs: bollicine di solo uve bianche.
Blanc de noirs: di uve a buccia scura e polpa chiara vinificate in bianco.
Rosé: c'è una percentuale di uve rosse.

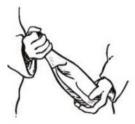
Brut o Sec
I **brut** zero, nature, extra e sauvage sono molto secchi, con zuccheri inferiori a 6 g/l.
Il brut è secco, con zuccheri inferiori a 15 g/l.
L'**extra dry** può essere anche un poco meno secco, con zuccheri tra i 12 e i 20 g/l.
Il **sec**, a dispetto della parola, è amabile, il demi-sec abbastanza dolce e il doux decisamente dolce: ha zuccheri oltre a 50 g/l.

Cru
Significa vigneto: grand cru e premier cru sono i migliori vigneti di un produttore.

Cuvée
Assemblaggio di vini di vitigni e vendemmie diverse, fatto per mantenere costante il livello della produzione di un marchio, che raggiunge il suo meglio nelle Cuvée de Reserve o Cuvée Prestige.

Millesimato
Fatto con vini di una stessa annata (fra le migliori), che è specificata in etichetta.

Pas dosé
Nella lavorazione non è stato aggiunto sciroppo di dosaggio, che è zuccherino. Si tratta quindi di uno Champagne particolarmente secco.

RM o CM
RM: di un produttore che usa uve di sua proprietà.
CM: di un consorzio che usa uve dei soci.

Come stappare?
Togliete la gabbietta, tenendo per sicurezza il pollice sul tappo. Poi stringete saldamente una mano intorno al tappo e con l'altra afferrate la bottiglia al fondo e fatela ruotare lentamente, fino a che sentite che l'adesione fra sughero e vetro si allenta. Sfilate quindi il tappo con delicatezza tenendo sotto controllo la fuoriuscita del gas.

A che temperatura servire?
Lo Champagne in una bottiglia chiusa per 3 ore nel frigo raggiunge 4-6 °C. Versato, sale subito a 7-8 °C e dopo qualche attimo è già a 11-12 °C, temperatura ottimale per molti. In una bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio, il vino dopo una ventina di minuti è pronto per essere servito a 8-12 °C. Chi ama la precisione può affidarsi a un termometro digitale per bottiglia o a uno per bicchiere.

Secchiello o glacette?
Si chiama suaglass il secchiello da riempire poco oltre la metà (non di più) con parti uguali di acqua e ghiaccio (mai solo ghiaccio). Per chi ha fretta, l'aggiunta di sale fa sciogliere il ghiaccio e abbassa velocemente la temperatura dell'acqua. La glacette è invece un contenitore termico in materiale isolante che mantiene costante la temperatura della bottiglia.

Che bicchiere usare?
La fascinosa coppa è stata messa in soffitta perché espone troppa superficie di vino all'aria favorendo la dispersione di aromi e bollicine. La flûte, lunga e stretta, piace agli esteti, a cui regala lo spettacolo delle catenelle di bollicine che salgono verso l'alto. Amanti e intenditori adottano calici a tulipano: la base stretta concentra le bollicine, la parte centrale più ampia consente al vino di ossigenarsi e alle bollicine di espandersi e la bocca, che si richiude leggermente, evita che le bollicine di disperdano. Qualunque sia il tipo, i bicchieri devono sempre essere pulitissimi e vanno riempiti adagio, per evitare il formarsi di spuma, e non oltre i due terzi.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM

DISPENSER

Cacao, farina, zucchero a velo: il Dispenser, con la sua linea elegante ed ergonomica, consente di dosare perfettamente questi ingredienti. Per trasformare dessert e dolcetti in creazioni raffinate.

Marcato: una scelta di bontà e bellezza

Per Natale regala il gusto della tradizione avvolto nella modernità di un design accattivante

ATLAS 150 WELLNESS

Lasagne, fettuccine, tagliolini e, con gli accessori disponibili a parte, tanti altri formati, dai ravioli agli spaghetti. Il gusto della tradizione incontra il design e la sicurezza di materiali che non rilasciano metalli pesanti.

Ben venti trafile per dare ai biscotti le forme più creative. Con Biscuits, realizzato in alluminio anodizzato per alimenti, i dolci di Natale con pochi gesti saranno direttamente sulla teglia, pronti da infornare.

Marcato Design.
Tecnologia, eleganza e tradizione

Dai dolcissimi biscotti, belli da vedere e buoni da gustare, perfetti da regalare come da appendere sull'albero di Natale, fino ai ravioli, classico intramontabile delle feste, che rendono indimenticabile un pranzo in famiglia. Ovviamente fatti in casa: questo e molto altro si può preparare utilizzando i prodotti della linea Marcato Design, una serie di utensili dal design accattivante e moderno, innovativi non solo dal punto di vista estetico ma anche dal punto di vista funzionale. La grandissima cura dei dettagli, la scelta di materiali di prima qualità e le tecniche all'avanguardia sono il tratto comune di questi prodotti: Ampia e Atlas, le macchine per fare la pasta in casa, Biscuits, strumento prezioso per realizzare biscotti direttamente sulla teglia da forno e Dispenser, novità che permette di dosare ingredienti come farina, cacao e zucchero a velo. Per realizzare con le tecnologie più moderne e con un design d'eccezione i classici della tradizione italiana, e per regalarsi, e regalare, il sapore di un Natale genuino.

Per ulteriori informazioni: www.marcato.it

10 *gran* PANETTONI di bottega

È diventato un affare di stato: se prima simboleggiava Milano e l'artigianalità in pasticceria della Lombardia tutta, negli ultimi anni le declinazioni regionali e creative nell'uso di ingredienti del territorio hanno dato vita a versioni del tipico dolce natalizio totalmente diverse dall'originale, ma tutte estremamente buone. Indagine sul gusto dei panettoni artigianali migliori, al di sopra di ogni sospetto della tradizione.

TESTO Carlo Spinelli
ILLUSTRAZIONI Gianluca Biscalchin

1. Orgogliosamente pugliese da generazioni

Per una volta cominciamo dal caldo e saporito Meridione. Il Forno Sammarco di Antonio Cera sfodera un panettone artigianale che strizza l'occhiolino al territorio della Daunia e della provincia di Foggia, poiché viene farcito con olive cellina di Nardò candite, lievito madre, burro di vacca podolica e perle di cioccolato fondente Valrhona.
Via Lungo Iana 12, a San Marco in Lamis (FG), tel. 3930426463

2. Ogni boccone è storia

La Pasticceria Besuschio è per Abbiategrasso e la provincia di Milano uno degli emblemi della tradizione dolciaria e la punta di diamante non può che essere il panettone classico con uvetta sultanina e agrumi canditi. Il maestro dolciario Andrea Besuschio sa davvero come lavorare il lievito madre naturale, le arance e i cedri glassati, la vaniglia più pura...
Piazza Guglielmo Marconi 59, ad Abbiategrasso (MI), tel. 0294050697

3. Per gli sperimentatori viziati e golosi

Nella regione veneta del pandoro il sornione Dario Loison fa le cose proprio per bene: panettoni creativi e tradizionali in confezioni degne di Versailles studiate con classe dalla moglie Sonia Pilla. Tra i tanti gusti, quello che più si addice al grasso e complesso foie gras delle feste natalizie è di sicuro il fruttato-speziato del panettone all'albicocca e zenzero.
Strada Statale Pasubio 6, a Costabissara (VI), tel. 0444557844

4. Mistico e autentico piacere del gusto

Nell'inaspettato Salento, nel paese lillipuziano di Patù, Antonio Picci e sua moglie Emilia Lucia sfornano solo 16 panettoni al giorno, una vera chicca pugliese. Il loro universo si concentra in una combinazione di noci e fichi salentini (al posto del tradizionale abbinamento uvetta-agrumi canditi), impreziosita dalla lunga e ormai quasi dimenticata lievitazione naturale.
Via Vittorio Veneto 26, a Patù (LE), tel. 0833752006

5. Natale coi brividi

Questo è un panettone pensato e realizzato da un grande cuoco Michelin, Massimiliano Alajmo del tristellato Le Calandre a Rubano (PD). Personalità di spicco della cucina d'avanguardia, il giovane chef realizza con il suo team di pasticcieri un panettone sorprendente alla liquirizia biologica calabrese e allo zafferano iraniano. È pronto dopo 24 ore di lievitazione naturale e contiene olio evo al posto del burro.
Ordinazioni al tel. 049630303 oppure via mail a calandrino@alajmo.it

6. Per chi non può fare a meno della sicurezza

Torniamo nella più caratteristica Lombardia, nella Pasticceria Sirani di Brescia. Qua si può trovare il Panettone Classico a base di lievito madre, scorzette di arance e limoni siciliani canditi dal maestro Corrado Assenza di Noto, uova fresche di galline libere, mandorle di Bari e uvetta passita di Pantelleria macerata nel Moscato.
Via Gramsci Antonio 5, a Bagnolo Mella (BS), tel. 0306821179

7. Per chi confonde il cibo con l'erotismo

Sempre in Veneto, ma questa volta nel Veronese ricco di storia, spicca un altro grande panettone, quello alla ricotta e pere ricoperto di cioccolato fondente della Pasticceria Scarpato. D'ispirazione magicamente partenopea, questo dolce natalizio è morbido, avvolgente, umido al punto giusto e ricco di trasgressive calorie.
Via Olmetto 27, a Villa Bartolomea (VR), tel. 0442637318

8. Da Palermo con dolcezza divina

Che cosa, un panettone artigianale che arriva da Palermo? Ebbene sì. Nicola Fiasconaro è un pasticciere elegantemente scatenato, uno tsunami di idee zuccherine che ha inventato il panettone forse più intrigante e particolare: crema di manna da spalmare ricoperto di glassa bianca e colata di mannetti. Sì, si sta parlando proprio di biblica manna.
Piazza Margherita 10, a Castelbuono (PA), tel. 0921677132

9. Il vanto di Milano in versione salernitana

Per chi non fosse ancora convinto del panettone classico tradizionale, ecco giungere dalla Campania Alfonso Pepe e la sua Pasticceria Pepe. Il dolce artigianale che una volta era il vanto di Milano (proprio quello con uva passa e frutta candita) ora si plasma in modo eccelso anche a Sant'Egidio del Monte Albino, in provincia di Salerno.
Via Nazionale 2, a Sant'Egidio del Monte Albino (SA), tel. 0815154151

10. Un vero ritorno all'età dell'oro

Chiudiamo in bucolica dolcezza con il panettone al miele e caffè dell'azienda agricola Le Querce in Piemonte. È un delizioso mélange artigianale di miele biologico d'acacia, pasta di nocciole varietà tonda gentile e caffè di ottima qualità. La gestione familiare de Le Querce produce con passione anche idilliache creme di miele e frutta.
Regione Vigna Granda 2, ad Azeglio (TO), tel. 0125727415 oppure 3476580854

CHRISTMAS TWEET

TESTO Nicola Lecca

@otto star del microblog

È possibile riuscire a racchiudere lo spirito del Natale in 140 caratteri?
Poter raccontare in così poche parole le sue atmosfere, i profumi, i sapori, ma anche la nostalgia per l'infanzia? Otto Tweet-star hanno raccolto il nostro invito e ci sono venute in aiuto con estro e fantasia. Il risultato? Tanta ironia, ma anche un po' di rammarico per una tradizione gastronomica sempre più assediata dalle nuove tendenze.

Racconta @domitilla
“A Natale, la nonna mi metteva in tasca delle nocciole fresche per proteggermi dal raffreddore, lo archivio in: rimedi magici di campagna”.

Sceglie la nostalgia anche @Zazzaroni:
“Gisella cosa ci prepari? Tortellini, lesso, salsa verde e panone. Così per 33 Natali di fila. Solo la mia nonna sapeva di buono”.

Dolcemente sarcastico @matteograndi
“Del Natale ricordo con tenerezza quei gesti che si compensavano: mamma che riempiva il tacchino, mentre io svuotavo i regali”.

Uno e trino anche su Twitter, @Iddio spiega che:
“Oro, incenso e mirra erano senz’altro dei bei regali, però per fare un figurone bastava portargli una cioccolata calda”. E, immaginando i dialoghi della Sacra Famiglia: “Sì, Gesù, sei tanto bravo a moltiplicare i pesci, però sbrigati a fare ’ste capesante gratinate, che la cena della vigilia è tra mezz’ora”.
Poi, poco più tardi: “No, Maria, non lo so a cosa serve la mirra. Mettila nel ripieno dell’arrosto, magari ci sta bene”.

Scherza sui Re Magi anche @LiaCeli
“Peccato che nessuno dei Magi fosse di Verona. Se no avrebbero portato pandoro, incenso e mirra”.

Profumi e tradizioni di Sardegna per @insopportabile:
“Non ricordo i regali, ma i profumi, del Natale. L’arrosto nel forno, i piricchittus e il sorriso dolce dei nonni, giocare a su barralliccu”.

Altrettanto nostalgico @Comeprincipe:
“Del Natale ho sempre amato le mani in pasta: dell’arrosto si occupava mio padre, l’unico Babbo a cui non ho mai smesso di credere”.

Anche @LaPausaCaffe si abbandona ai ricordi
e chiude degnamente la nostra galleria di tweet con queste parole: “In quei natali ‘cercare un ago in un pagliaio’ diventava ‘cercare la mandorla nel riso al latte’: e anche perdere era dolcissimo...”.

...e il gioco continua nei giorni di Natale anche su @Cucina_Italiana

LO CHARME ARTIGIANALE DI UNA CUCINA DA VIVERE

La bellezza delle opere artigianali affiora in un elettrodomestico di fascino rétro, che interpreta con classe inconfondibile lo stile di residenze eleganti e dimore alpen-chic. Le cucine Smeg della Linea Cortina sono ispirate alla maestria dei fabbri di montagna, che plasmano raffinate opere in ferro battuto con antica perizia.

Dall'armonioso equilibrio dei particolari e dalla sapiente combinazione dei materiali affiora il carattere della linea Cortina, con brillanti finiture silver a creare un effetto estetico di sofisticata ricchezza. I particolari rievocano lo stile caldo e senza tempo delle tipiche abitazioni di montagna: l'alzatina è decorata con un raffinato motivo ornamentale, le manopole sono tonde con il logo serigrafato, mentre l'orologio è la cifra di un sapore antico e mai dimenticato. Le cucine Cortina si rivelano dunque la scelta ideale per chi cerca un elettrodomestico di charme senza rinunciare alle massime prestazioni.

PERFOMANCE DI STILE

L'ampio pianale è dotato di griglie in ghisa e 6 fuochi a gas, fra cui un bruciatore ultrarapido da 4,2 kW. Il forno multifunzione ha una elevata capacità di ben 80 litri in volume netto ed è completato da uno spazioso cassetto scaldavivande posizionato sotto la cavità.
Il lusso di queste cucine è proposto in diverse versioni colore: accanto al modello panna con finiture silver, Smeg propone una versione panna con finiture ottone e due modelli antracite con finiture silver o silver anticato.

La cucina può essere completata dallo schienale e abbinata alla cappa coordinata, contraddistinta anch'essa da finiture di pregio e prestazioni top: capacità d'aspirazione pari a ben 830 m3/h, tre filtri e quattro velocità di aspirazione per una veloce espulsione di fumi e odori, lampade alogene per un'ottimale visibilità sul piano cottura. La linea Cortina comprende diversi altri prodotti Smeg, dai forni ai piani di cottura.
Carichi d'intense e carezzevoli atmosfere, i modelli Cortina divengono veri e propri oggetti d'arredo. Per una cucina di classe da vivere ogni giorno.

Cucina **CC9GPX**, schienale **KIT1CC9GPX** e cappa **KC19P**

www.smeg.it

PICCOLO PASTICCIO VEGETARIANO CON LENTICCHIE

Ingredienti, dose per 4 persone:

500 g polpa di zucca - 400 g patate pelate
150 g parte bianca delle coste
100 g lenticchie di Castelluccio - 60 g scaglie di grana
50 g trito di sedano, carota, cipolla - rosmarino - burro
brodo vegetale - vino bianco - olio extravergine - sale

Preparazione

Ammollate le lenticchie per 1 ora. Affettate la zucca, salatela e appoggiatela su una placca coperta di carta da forno, copritela con altra carta da forno e infornatela a 200 °C per 30'. Tagliate le patate a fettine sottili, ungetele, aromatizzatele con rosmarino tritato, salatele, allargatele su una placca coperta di carta da forno e infornatele a 200 °C per 20' (mettetele in forno 10' dopo la zucca). Soffriggete sedano, carota, cipolla in un cucchiaio di olio, unite le lenticchie, bagnate con mezzo bicchiere di vino, lasciate sfumare, coprite di brodo e fate cuocere per 20'. Scottate in acqua bollente per 10' le coste, poi saltatele in padella con un cucchiaio di burro, salatele e tagliatele a pezzetti. Schiacciate con la forchetta la zucca cotta. Preparate 4 piccoli pasticci aiutandovi con un tagliapasta quadrato (lato 6 cm, h 6 cm) unto di olio: fate un primo strato con 2-3 fettine di patate, proseguite con 2-3 pezzetti di coste, ancora patate, un cucchiaio di zucca, coste, patate, lenticchie in uno strato di 2 cm, poi ancora zucca, patate, coste, alternando ogni strato con un paio di scaglie di grana. Servite i pasticci tiepidi con le lenticchie avanzate calde e decorate a piacere.

SAPORE *di* NATALE

SEI IDEE PER FESTEGGIARLO CON NOI

Questo dicembre, a La Cucina Italiana, non è un mese come tutti gli altri. Il Natale di quest'anno per noi è multiplo. Abbiamo deciso di dividerlo in sei e di moltiplicare per sei la voglia di festeggiarlo in vostra compagnia. Ne abbiamo inventato uno per ognuno di voi: sfogliando le pagine che seguono potrete scegliere il vostro tra tutti quelli proposti. C'è spazio per il grande sogno sfarzoso ed elegante, passando per una storia scritta e interpretata dai più piccoli, a una colazione da condividere con la famiglia mentre si aprono i regali sotto l'albero. Abbiamo provato a vederlo dal punto di vista di una mamma che lascia il palcoscenico gastronomico alla figlia, non prima di averle regalato le ricette di famiglia. L'abbiamo declinato in versione romantica, per una cena a due in cui scambiarsi affetto e ricette. E abbiamo scelto di proporvelo in verde, per offrire anche agli ospiti vegetariani un menu di gran livello per il pranzo più importante dell'anno. Leggete, scegliete, provate: se porterete in tavola una qualsiasi di queste ricette, saprete che saremo lì accanto a voi, a brindare insieme alla festa gastronomicamente più gioiosa.

Volete mettere le mani in pasta? Scoprite i nostri corsi su *scuolacucina italiana.it*

Una voce calda in sottofondo canta le melodie di Natale. La casa, ancora silenziosa, sembra avvolta in una nuvola di bianco, come in tutti i bei sogni. Qualche scintillio dorato luccica qua e là, acceso dalle fiamme delle candele. Tutto è pronto per celebrare il pranzo più importante dell'anno, con un menu di squisita eleganza.

RICETTE *Davide Brovelli*
TESTI *Laura Forti*
FOTOGRAFIE *Francesca Moscheni*
STYLING *Irene Baratto*
ILLUSTRAZIONI E TIPOGRAFIA *Anna Canavesi*

Un sogno
di Natale

MILLEFOGLIE DI SALMONE

Impegno *Medio*
Tempo *50' più 24 ore di marinatura*

Ingredienti per 4 persone
500 g trancio di filetto di salmone
230 g pasta sfoglia stesa
200 g formaggio fresco tipo robiola
30 g cipolla rossa
mostarda - uova di salmone - zucchero
semi di coriandolo - bacche di ginepro
semi di finocchio - scorza di arancia
salsa di soia - aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso - pepe nero in grani

Pestate in un mortaio 2 cucchiai di sale grosso con un cucchiaino di pepe macinato grosso, uno di zucchero, uno di coriandolo, uno di ginepro, uno di finocchio e un pizzico di scorza di arancia grattugiata. Cospargete con questo misto il salmone spinato, dalla parte della polpa, copritelo e mettetelo a marinare per 24 ore in frigorifero. **Disponete** la sfoglia su una placca coperta con carta da forno, copritela con carta da forno e un'altra teglia e infornatela a 190 °C per 15': cuocerà senza gonfiarsi. **Tritate** molto finemente la cipolla e mescolatela al formaggio con sale, pepe macinato e un cucchiaio di olio (crema di formaggio). **Ricavate** dal salmone marinato 200 g di fettine sottili. Tagliate la sfoglia, raffreddata, con un tagliapasta in modo da ottenere 8 quadrati di 6 cm. Spalmateli di crema di formaggio; adagiatevi sopra le fette di salmone e sovrapponete le sfoglie a due a due. **Completate** con uova di salmone e servite con mostarda di frutta e verdura tagliata a dadini e una vinaigrette preparata con olio, aceto balsamico e salsa di soia.
La signora Olga dice che, per quel che riguarda il salmone, dovrete lavorare un filetto un po' più grande di quello che vi servirà per 4 porzioni, poiché solo così si riesce a tagliarlo agevolmente in fettine sottilissime. Sia la sfoglia sia la crema si possono preparare prima, quando mettete a marinare il salmone: la sfoglia andrà riposta al fresco, ben avvolta in carta da forno e poi nella pellicola; la crema si conserva invece in frigorifero.

La mostarda: allegria nel piatto e più vivacità al sapore.

TERRINA DI FOIE GRAS E CAPPONE

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 30' più 12 ore di riposo*

Ingredienti per 12 persone
450 g fegato grasso di anatra fresco (foie gras)
400 g petto di cappone con la pelle
200 g patata lessata
3 carciofi
tartufo nero - zucchero
insalata di stagione
confettura - pan brioche - sale - pepe

Pulite il foie gras, eliminando le vene. Tagliate a fettine sottili il cappone e salatele.
Pelate la patata e tagliatela a fette per il lungo. Pulite i carciofi, tagliateli a metà, togliete la barba con uno scavino e cuoceteli in acqua bollente salata per 10'; scolateli in acqua fredda, asciugateli, eliminate le foglie più dure e schiacciateli leggermente.
Foderate uno stampo da plum cake con carta da forno facendola debordare, in modo da poterla poi ripiegare.
Montate la terrina, facendo uno strato sul fondo dello stampo con le fette di cappone appoggiate sul lato della pelle. Proseguite con uno strato con fettine di foie gras, premendo leggermente; salate, pepate e unite un pizzico di zucchero.
Proseguite con un altro strato di cappone, poi ancora foie gras, condito con sale, pepe e zucchero, quindi disponete i carciofi e copriteli con fettine di tartufo. Fate un altro strato di foie gras, ugualmente condito, e terminate con fettine di cappone.
Rimboccate i lembi di carta da forno sulla carne, coprite lo stampo con l'alluminio e infornatelo, in una teglia immerso per metà a bagnomaria, a 160 °C per 40'.
Sfornate lo stampo ed eliminate l'alluminio; appoggiate un altro stampo simile con un peso sopra la terrina e lasciatela in frigorifero per almeno 12 ore, in modo che si compatti. Scaldate poi i bordi dello stampo sotto l'acqua calda, sformate la terrina, togliete la carta da forno e tagliatela a fette. Servite con confettura di verdura o mostarda a piacere, un ciuffetto di insalata e pan brioche tostato.
La signora Olga dice che la terrina deve necessariamente essere preparata con molte ore di anticipo. Conservata in frigorifero coperta, può durare anche per 2-3 giorni. Sformatela solo al momento di servire.

VELLUTATA DI PATATE CON GNOCCHETTI

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
1 kg patate
150 g farina
150 g porro (parte bianca)
1 uovo - 1 fungo porcino fresco
tartufo bianco - noce moscata - miele
brodo vegetale - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate 500 g di patate per circa 40', pelatele e passatele allo schiacciapatate; impastatele con la farina e l'uovo, un pizzico di sale e di noce moscata, fino a ottenere un impasto omogeneo; fatene dei cordoncini e tagliateli in piccoli gnocchetti.
Tuffateli in acqua bollente salata con un goccio di olio e, quando vengono a galla, raffreddateli in acqua e ghiaccio. Scolateli e ungeteli con un filo di olio.
Pelate le patate rimaste e tagliatele a fettine sottili. Sminuzzate il porro e soffriggetelo con un cucchiaino di olio e uno di miele, e un pizzico di sale per 5'. Unite le patate, fatele insaporire, poi sfumate con uno spruzzo di vino. Copritele con il brodo e cuocete a fuoco basso per 20'. Frullate tutto e regolate di sale e pepe (vellutata).
Tagliate il fungo in 4 fettine, per il lungo; saltatele in un filo di olio, poi mettetele da parte. Spadellate gli gnocchetti nella stessa padella in cui avete cotto il fungo e servite la vellutata con gli gnocchetti, una fettina di porcino, un filo di olio e lamelle di tartufo.
La signora Olga dice che il tempo di realizzazione di questa ricetta è calcolato per l'esecuzione espressa: durante la lessatura delle patate per gli gnocchi, quindi, si porta avanti la vellutata. Si procede a impastare e cuocere gli gnocchetti, quindi si rosola il porcino, si saltano gli gnocchetti. Abbiamo tuttavia indicato separatamente le lavorazioni perché entrambe possono essere realizzate con un giorno di anticipo: 15' prima di servire basterà riscaldare la vellutata, cuocere il porcino e saltare gli gnocchi, poi assemblare il piatto.

RAVIOLI DI OSTRICHE CON SALSA DI CHAMPAGNE

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore più 7 ore di riposo*

Ingredienti per 4 persone
500 g farina
500 g panna fresca
150 g Champagne
30 g scalogno
24 ostriche medie
5 uova - miele - caviale - sale fino e grosso
olio extravergine di oliva

Impastate la farina con 4 uova (aggiungete un goccio di acqua, se serve), ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare almeno per 1 ora in frigorifero, coperto.
Aprite intanto le ostriche, raccogliete il loro liquido e filtratelo; sciacquate i molluschi per eliminare eventuali impurità, poi scolateli su carta da cucina.
Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile (1-2 mm); disponete le ostriche distanziate tra di loro su una striscia di pasta, spennellate tutto intorno con 1 uovo battuto; spennellate un'altra striscia di pasta e coprite le ostriche. Ritagliate i ravioli con un tagliapasta tondo (ø 6 cm) e chiudeteli bene. Appoggiateli su un vassoio, copriteli e metteteli nel freezer per almeno 6 ore.
Tritate finemente lo scalogno e rosolatelo in una casseruola con un filo di olio, un pizzico di sale grosso e un cucchiaio di miele.
Unite lo Champagne, la panna e l'acqua delle ostriche (50 g, per non salare troppo). Cuocete per 1 ora a fuoco lento, aggiustate di sale e passate la salsa al setaccio.
Togliete i ravioli dal freezer 10' prima di cuocerli e tuffateli per 2' in acqua bollente salata: cuocerà la pasta, ma l'ostrica resterà cruda. Scolateli con una schiumarola, passateli nella salsa, riscaldata, e serviteli con caviale a piacere e un filo di olio.
La signora Olga dice che i ravioli si possono preparare con molto anticipo: in freezer resistono per 2-3 giorni e poi si cuociono da congelati. Anche la salsa di Champagne si può preparare il giorno prima, e conservare in frigorifero coperta; al momento di servirla, basta riscaldarla a fuoco dolce.

Un chiarore avvolgente e un misurato minimalismo valorizzano i dettagli e i decori, spesso bianchi anch'essi per non interrompere il sogno. Pochi tocchi di colore, tenue, riscaldano l'atmosfera in un insieme armonioso, sospeso tra oro, argento e verde: uno scenario perfetto per le raffinate ricette protagoniste a tavola.

Piccole attenzioni: incidete sulla creta i nomi o gli auguri.

TRANCIO DI BRANZINO AL CACAO IN CARTOCCIO DI CRETA

Una cottura delicata per un pesce di pregio, e un insolito tocco di gusto per renderlo speciale.

TENETEVI PRONTI: SPESA PREVIDENTE E CUCINA BEN ATTREZZATA

Sotto ogni ricetta vi suggeriamo come programmare e anticipare le lavorazioni. Per una organizzazione impeccabile, ecco altri consigli sugli ingredienti e gli strumenti di lavoro.

GLI INGREDIENTI

Ordinate con un congruo anticipo dai vostri fornitori di fiducia gli ingredienti più difficili da reperire, soprattutto nei periodi di festa. Il **foie gras**, il **cappone**, l'**anatra** non sono comunemente presenti in tutte le macellerie: i negozianti devono a loro volta farne richiesta. Prenotateli almeno una decina di giorni prima. Conviene ordinare anche il **salmone**: a Natale è ricercatissimo e si rischia di non trovarlo; sarà sufficiente prenotarlo qualche giorno prima del pranzo. Il filetto marinato che avanzerà si conserva in frigorifero per almeno 2-3 giorni; potrete usarlo per preparare crostini o tartine, sempre molto apprezzati per brindisi e aperitivi. Per le verdure con l'**uovo morbido**, se preferite non sperimentare la cottura a 65 °C, potete preparare le uova affogate. Anche in questo caso devono essere freschissime: conviene prenotarle da un fornitore di fiducia, e ritirarle nell'ultimo giorno utile.

GLI STRUMENTI

Meglio controllare che ci siano tutti, per non ritrovarsi in cucina all'ultimo momento e scoprire che vi manca qualcosa...

Tagliapasta Molto pratici sono i set con pezzi della stessa forma ma di grandezze crescenti. Vi serviranno tagliapasta tondi di almeno due diametri (6 cm per i ravioli, 8-10 cm per l'anatra) e uno quadrato, per tagliare la sfoglia del salmone. Per quest'ultima operazione, tuttavia, potete utilizzare anche un coltello ben affilato con la lama liscia, pur con il rischio di ottenere risultati meno precisi.
Stampi da plum cake Procuratevene 2 di metallo, di dimensioni uguali, uno servirà per mettere la terrina sotto peso. Attenzione a non utilizzare stampi in silicone, del tutto inadatti a mantenere la forma.
Stampini Ve ne serviranno 4, in metallo o in ceramica, di circa 5-6 cm di diametro, per gli sformatini. Naturalmente, potete utilizzare anche quelli monouso in alluminio, ma il risultato sarà meno raffinato.
Tasca da pasticciere Potrebbe esservi utile per la millefoglie di salmone, per disporre la crema di formaggio in modo uniforme, senza rovinare le sfoglie. Sarà invece indispensabile per realizzare alla perfezione i ciuffetti della torta.
Mandolina È molto utile per tagliare le verdure sottilissime e in fette uniformi. Se però siete dotati di un coltello sottile e perfettamente affilato, potete farne anche a meno.
Termometro digitale a sonda Facile da usare, è indispensabile per l'uovo morbido, per la frittura e la salsa della crema fritta.

ANATRA CON FRUTTA FRESCA E SECCA

Un piatto classico rivisitato, soprattutto nella presentazione, che concentra tutti i sapori e rende molto agevole la degustazione.

TRANCIO DI BRANZINO AL CACAO IN CARTOCCIO DI CRETA

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg 1 branzino
300 g latte
250 g sedano rapa pulito
30 g verde di zucchina - 30 g sedano
30 g albicocche secche
30 g prugne secche
10 g pistacchi sgusciati e pelati
2 scalogni - miele - cacao amaro
capperi in salamoia - olive snocciolate
prezzemolo - vino bianco secco - pepe
olio extravergine di oliva - sale fino
e in fiocchi - creta per i cartocci (500 g)

Pulite, sfilettate, spellate e spinate il branzino. Dividete in due i filetti per il lungo e poi tagliate ogni mezzo filetto in 3 trancetti. Assemblateli a 3 a 3, in modo da ottenere 4 blocchetti di forma e peso omogenei.
Amalgamate un cucchiaino di cacao con 40 g di miele; salate i blocchetti di pesce, spalmateli con il miele e avvolgeteli nella carta da forno, a pacchettino.
Stendete la creta in uno strato sottile (1,5 mm) e ritagliatela in quadrati di 17 cm. Avvolgete i pacchettini con il pesce nella creta, formando prima un cilindro, che poi chiuderete alle estremità. Decorate la superficie dei cartocci incidendola con una punta, poi infornate a 220 °C per 12'.
Tagliate a tocchetti il sedano rapa, mettetelo in una casseruola coperto con il latte e cuocetelo per 20-25'. Frullatelo, ottenendo una crema morbida e aggiustate di sale.
Tagliate a cubetti zucchina, sedano, albicocche e prugne; affettate sottilmente gli scalogni e rosolateli in un filo di olio; aggiungete la dadolata di verdure e frutta, i pistacchi, un cucchiaino di capperi con un goccio della loro salamoia, 2-3 olive tagliuzzate; insaporite tutto, poi sfumate con uno spruzzo di vino bianco. Spegnete e condite con sale, pepe, 2 foglie di prezzemolo e un filo di olio.
Sfornate i cartocci, spaccate la creta, disponete nel piatto i filetti, scartati, e serviteli con le verdure, la crema di sedano rapa e pochi fiocchi di sale.
La signora Olga dice che potete preparare il giorno prima i cartocci; avvolgeteli accuratamente con la pellicola (eliminatela prima di infornare!), altrimenti la creta fresca si secca, compromettendo i tempi di cottura del pesce. Potete preparare il giorno prima anche la crema di sedano rapa e lasciare per l'ultimo momento solo la cottura delle verdure, che preparerete mentre i cartocci sono in forno. La creta si trova nei colorifici.

ANATRA CON FRUTTA FRESCA E SECCA

Impegno *Medio*
Tempo *3 ore*
Senza glutine

Ingredienti per 4-6 persone
2,3 kg 1 anatra
1,5 lt brodo di pollo
500 g mele Golden
500 g patate
100 g vino bianco secco
50 g latte
35 g uvetta
20 g pistacchi sgusciati e pelati
10 prugne secche
10 albicocche secche
10 fichi secchi piccoli
2 cipolle - 2 arance - burro - noce moscata
bacche di ginepro - cardamomo
cannella in stecca - anice stellato
olio extravergine di oliva - sale grosso

Pulite l'anatra, conservando il fegato, e tagliatela in 8 pezzi. Rosolateli in una casseruola con una noce di burro e un filo di olio, un pizzico di sale grosso: appoggiate i pezzi dalla parte della pelle, salateli e rosolateli bene, finché non si scioglie il grasso.
Togliete i pezzi di anatra dalla pentola ed eliminate il grasso. Rimettete la carne nella pentola, aggiungete la scorza di un'arancia a pezzetti e il succo di entrambi gli agrumi, le mele sbucciate e tagliate a spicchi, il vino e un mestolo di brodo.
Tagliate grossolanamente le cipolle e distribuitele sopra la carne, insieme all'uvetta; tagliate a pezzi anche le prugne, le albicocche, i fichi, il fegato e uniteli all'anatra. Unite anche i pistacchi, un cucchiaino di bacche di ginepro, 2 bacche di cardamomo, 2 pezzetti di cannella, 1 stella di anice. Coprite con un coperchio, cuocete per 10', poi girate la carne e cuocete per 2 ore unendo il brodo poco per volta.
Lessate intanto le patate, scolatele, pelatele e passatele allo schiacciapatate. Unite sale, noce moscata, 100 g di burro, il latte tiepido e amalgamate (purè).
Spolpate l'anatra e sfilacciate la polpa. Servitela con il suo sugo disponendola sopra il purè; volendo, aiutatevi con un tagliapasta per dare una forma più ordinata.
La signora Olga dice che potete cuocere l'anatra anche il giorno prima, mentre sarebbe meglio preparare il purè al momento.

CARTA DEI VINI

Straordinari profumi e sapori, prestigio e classicità, con un po' di effervescenza d'Oltralpe: ecco le etichette perché questo pranzo possa essere per tutti una festosa e indimenticabile esperienza di gioie gastronomiche e convivialità.

BOLLICINE

Per un inizio pieno di entusiasmo, aperitivo con la sorprendente personalità dello **Champagne Apanage Rosé di Pommery** (€ 48): profumi di piccoli frutti e fiori rossi, note minerali, sapore secco e fresco, finale di grande soavità. A meraviglia anche con gli antipasti e i primi piatti. In alternativa, potete stappare anche una bottiglia inusuale come la **Ribolla Gialla spumante di Eugenio Collavini** (€ 30): fruttato e minerale, fresco e morbido in bocca, lascia un ricordo agrumato. Vanno serviti entrambi a 8-10 °C in una flûte ampia.

BIANCO

Riesling renano "Praecipuus" dell'Azienda Agricola Roeno (€ 20), autorevole bianco (il nome, in latino, vuol dire eccellente, il migliore) per accompagnare il trancio di branzino, ma pure le verdure miste con uovo morbido e lo sformatino. Magistrale nell'equilibrio tra acidità, mineralità e morbidezza, che lo rende armonico ed elegante, ha un gusto persistente su delicate note aromatiche. Dà il meglio tra 10 e 12 °C, in un calice a tulipano di medie dimensioni.

ROSSO

Uve barbera di viti storiche per un cru prodotto solo nelle grandi annate: il **Barbera d'Asti Superiore "Alfiera" 2010 di Marchesi Alfieri** (€ 22,50), di un bel colore rosso rubino, limpido, profuma di ciliegia, prugna e frutti di bosco, con note finali di vaniglia e cacao. Assaggiandolo svela una struttura importante e ben equilibrata, con tannini dolci ed eleganti. Il finale è lungo, su note fruttate. Vuole una temperatura di 16 °C e un calice ampio. È il vino per l'anatra.

DOLCE

Per la crema fritta con gelato e la torta al cioccolato abbiamo scelto un vino dolce intramontabile, il **Vin Santo del Chianti Classico "Occhio di Pernice" Doc 1997 di Melini** (da € 21). Da uve rosse sangiovese e canaiolo, è complesso e fine nel suo bouquet, con netti sentori di frutta candita e sfumature speziate. Il sapore tende al dolce ed è elegante, ben bilanciato e di straordinaria persistenza. Servitelo a 14 °C in un calice a tulipano di piccole dimensioni.

Scelti e raccontati da Giuseppe Vaccarini

Leggerezza anche nella ricerca dei materiali: candore di porcellane, trasparenza cristallina di vetri e il morbido tocco di tessuti immacolati.

Per la delicata cottura a 65 °C le uova devono essere freschissime.

VERDURE MISTE CON UOVO MORBIDO

Impegno *Per esperti*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
250 g verdure miste di stagione (barbabietola lessata, carota, cavolfiore, zucca lessata, patata lessata, ravanello, fungo porcino, radicchietti)
4 uova
barbabietola lessata - arancia - pompelmo
aceto balsamico - salsa di soia
pane - olio extravergine di oliva
sale fino e in fiocchi - pepe

Scottate in acqua bollente salata per pochi secondi la carota tagliata in nastri sottili e il cavolfiore tagliato a fettine (usate la mandolina, se possibile). Tagliate a lamelle il fungo e il ravanello, a pezzetti zucca, patata, barbabietola, radicchietti; disponete le verdure nei piatti, lasciando un vuoto al centro.
Cuocete le uova con il guscio in acqua scaldata a temperatura di 65 °C per 20'. Sgusciatele delicatamente nei piatti.
Frullate un pezzo di barbabietola con succo di pompelmo e arancia, fino a ottenere la consistenza di una salsa colorata; distribuitene qualche goccia nel piatto.
Preparate una vinaigrette con aceto balsamico, salsa di soia e olio extravergine di oliva e versatela a gocce sulle verdure; pepate l'uovo, completate con scaglie di sale e servite con cialdine sottili di pane tostato.

SFORMATINO INVERNALE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 2 ore di raffreddamento*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
190 g brodo vegetale
160 g latte
50 g ciuffi di cavolfiore
45 g patata lessata
2 carciofi mondati
1 cespo di indivia belga
1 scalogno - 1 foglia di cavolo nero
1 uovo - 1 tuorlo - verza - burro
aglio - tartufo nero - lattuga - prezzemolo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Appassite 2 foglie di lattuga in una padella con un filo di olio per 1'. In una ciotola amalgamate l'uovo e il tuorlo con il latte, un pezzettino di aglio tritato, la lattuga sminuzzata e 50 g di brodo vegetale. Frullate tutto ottenendo una crema omogenea.
Imburrate 4 piccoli stampi da crème caramel e versatevi la crema. Infornateli a bagnomaria a 100 °C per 25'. Lasciateli poi riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Sformateli al momento di servirli, scaldando velocemente gli stampi con acqua calda.
Scottate in acqua bollente salata 100 g di verza per 3-4'; scolatela e raffreddatela in acqua e ghiaccio, tagliuzzatela e frullatela con 140 g di brodo, la patata lessata, sale, pepe e poco olio ottenendo una salsa densa.
Tuffate i carciofi, i cavolfiori, l'indivia, lo scalogno, una foglia di verza e il cavolo nero in acqua bollente salata per 2'; scolate e raffreddate in acqua e ghiaccio; tagliate tutto a pezzetti e rosolate in padella con un velo di olio. Condite con un filo di olio crudo e un ciuffo di prezzemolo tritato.
Servite le verdure con lo sformatino, completando con la salsa, tartufo tagliato a sottili bastoncini (julienne), sale, pepe e un filo di olio.
La signora Olga dice che gli sformatini e la salsa si possono preparare il giorno prima e conservare in frigo. Anche le verdure possono essere scottate, scolate e conservate in frigorifero, per saltarle all'ultimo momento.

Dopo il caffè, tutti insieme davanti al camino per aprire i regali.

CREMA FRITTA CON GELATO AL MARSALA E SALSA DI ZUCCA

Fritto e fresco, morbido e croccante... un dolce articolato, una sorpresa dai contrasti deliziosi.

10 RICETTE PER 3 MENU A TEMA

Le ricette del servizio sono proposte in un ideale ordine di servizio: ciò non significa che il vostro menu debba comprenderle proprio tutte! Ecco allora tre proposte per comporne di meno impegnativi, scegliendo solo alcuni piatti.

PESCE SCENOGRAFICO
Dopo un antipasto passe-partout come la **millefoglie di salmone**, stupirete i vostri ospiti con i **ravioli di ostriche**, veri e propri bocconi di mare. Servite quindi i **tranci di branzino al cacao nella creta**: originali nella presentazione e delicatissimi per gusto e consistenza. Lo **sformatino invernale** preparerà tutti alle morbide dolcezze dei dessert. Un menu ideale per la cena della Vigilia.

IL NUOVO CLASSICO
Se preferite un'impronta più tradizionale, cominciate con la **terrina di foie gras e cappone** per poi passare a **uno dei due primi**: gnocchi e ravioli sono entrambi grandi classici, ma proposti in una versione... da sogno. Anche l'**anatra con frutta fresca e secca**, per quanto di facile cottura, qui è rarefatta e quasi trasfigurata, curatissima. Prima del dolce, servite le **verdure miste con uovo morbido**: un esempio di quanto la semplicità possa essere perfetta. Terminate con entrambi i dolci: è festa, al dessert non si rinuncia!

ELEGANTE VEGETARIANO
Se non amate né carne né pesce, potete iniziare con lo **sformatino invernale**, servito come antipasto. Proseguite con la **vellutata di patate** e continuate con le **verdure miste con uovo morbido**. Una degustazione di formaggi potrà completare il menu, prima di portare in tavola il dolce.

TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAFFÈ
È la perfezione delle piccole fiamme di crema a dare il tocco di eleganza alla torta vestita a festa.

CREMA FRITTA CON GELATO AL MARSALA E SALSA DI ZUCCA

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 40'*
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
225 g Marsala
200 g polpa di zucca
125 g panna fresca
100 g mascarpone
100 g farina 00
100 g liquore all'amaretto
50 g amaretti secchi più un po'
50 g latte
50 g pane bianco senza crosta
40 g farina di mandorle
10 g zucchero a velo
14 tuorli - 2 uova - acqua frizzante
zucchero semolato - vaniglia
cannella in polvere - olio di arachide

Battete 8 tuorli con 8 cucchiai di zucchero semolato e il Marsala; cuocete a bagnomaria mescolando con una frusta fino a 85 °C. Spegnete il fuoco, unite la panna, trasferite nella gelatiera e avviatela (gelato al Marsala).
Cuocete la zucca con 80 g di zucchero semolato e 500 g di acqua per circa 30', poi frullate tutto ottenendo un purè. Mescolatelo con 50 g di zucchero semolato, il latte, 4 tuorli e mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e cuocete a bagnomaria, mescolando con una frusta, fino a 85 °C. Spegnete e fate raffreddare (salsa di zucca).
Sbriciolate il pane e gli amaretti e impastateli con il mascarpone, il liquore all'amaretto, un pizzico di cannella, 2 tuorli (35 g) e la farina di mandorle. Lasciate riposare il composto in frigo per 3 ore (crema).
Amalgamate 2 uova con 100 g di farina 00, lo zucchero a velo e 100 g di acqua frizzante, ottenendo una pastella chiara.
Modellate la crema in piccole palline, immergetele nella pastella e friggetele in olio di arachide a 180 °C finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina. Infilzatele, se volete, su uno stecco da spiedo e servitele subito appoggiate sulla salsa di zucca e accompagnate con il gelato. Completate con amaretti sbriciolati.
La signora Olga dice che il gelato, la salsa e la crema si possono preparare il giorno prima: conservate il gelato in freezer (ricordatevi di toglierlo un po' prima di servirlo) e la salsa in frigorifero. Potete già modellare le palline di crema e conservarle in frigo, coperte con la pellicola. Poco prima di servire, preparate la pastella e friggete le palline.

TORTA AL CIOCCOLATO CON CREMA AL CAFFÈ

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 10-12 persone
470 g cioccolato fondente
300 g burro più un po'
165 g zucchero semolato
155 g farina di mandorle
155 g zucchero a velo
150 g ricotta - 60 g amaretti secchi
30 g liquore al caffè - 25 g caffè solubile
4 uova

Lavorate 150 g di burro morbido con lo zucchero semolato usando le fruste elettriche a bassa velocità, per almeno 15': dovrete ottenere una crema morbida e vellutata, nella quale lo zucchero dovrà essere ben sciolto, ma senza incorporare troppa aria.
Unite un uovo alla volta, amalgamandolo perfettamente prima di aggiungere il successivo. Tritate in polvere gli amaretti e unitene 40 g al composto, insieme alla farina di mandorle.
Fondete 300 g di cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare fino a temperatura ambiente, poi incorporatelo al composto, unite la ricotta, quindi il liquore.
Imburrate uno stampo tondo (ø 25 cm), cospargetelo con la rimanente polvere di amaretti e versatevi il composto; infornate la torta a 180 °C non ventilato per 1 ora.
Amalgamate intanto 150 g di burro morbido con lo zucchero a velo, fino a ottenere una crema vellutata.
Fondete 170 g di cioccolato a bagnomaria, lasciatelo raffreddare, poi unitelo alla crema di burro; riducete in polvere il caffè solubile (schiacciatelo in un mortaio o tra due fogli di carta da forno) e unitelo alla crema; mescolate e mettete in frigorifero la crema per 15', per stabilizzarla.
Controllate che la torta sia cotta guardando i bordi: dovranno essere leggermente scostati dallo stampo. Lasciatela raffreddare nello stampo prima di sformarla.
Trasferite la torta sul piatto da portata.
Raccogliete la crema in una tasca da pasticciere e decorate la torta a ciuffetti.
La signora Olga dice che la torta si può preparare il giorno prima. La crema è un po' più delicata e sarebbe meglio prepararla poco prima di utilizzarla, perché lasciandola in frigorifero tende a indurirsi troppo, rendendo difficile la decorazione con la tasca. Piuttosto, conviene ultimare la decorazione qualche ora prima del pranzo, e conservare la torta finita in frigorifero, ricordandosi di toglierla mezz'ora prima, perché la crema raggiunga la sua morbidezza ideale.

DAVIDE BROVELLI
È cresciuto tra i fornelli del ristorante dei genitori, Il Sole di Ranco. Per noi ha preparato ricette che gli ricordano i profumi e il fermento del Natale di quando era bambino. Il ristorante chiudeva per accogliere solo la famiglia al gran completo e sulla tavola comparivano prelibatezze di ogni genere. Molte le troverete in questi piatti.

In tutto il servizio: piatti *L'Abitare*, bicchieri *Ichendorf*, posate *Alessi*, tessuti per la tavola *Fazzini* e *Society by Limonta*, sedie in legno *Cappellini*, sedia bianca *Magis*, decori in ceramica *GIOVElab*, origami in carta *Marta Vittorio*, sfere in muschio *Maryflor*, camino *Maisons du Monde*, poltrona *Minotti*, coperta *Flamant*, tavolino *E15*, pouf *Broste Copenhagen* (*yoox.com*), tappeto *Kasthall*; regali impacchettati con tessuti e carta da parati *Dedar*, *Elitis* e *Rubelli*.

In apertura: accessorio in ottone e grafica su legno *Ferm Living* (*belnotes.com*), lastra grafica *Tom Dixon* (*yoox.com*), candelabro *Skultuna* (*yoox.com*), sfera natalizia bianca e oro *Sia Home Fashion*, sfera dorata *Rosenthal*, gabbietta *Flamant*.
Carta da parati *Elitis*, piattino con uccellino *GIOVElab*. **Millefoglie di salmone**: sfera dorata *Rosenthal*, candelabro *Sia Home Fashion*. **Terrina**: piattino pane *Alessi*, saliera e pepiera *Paola C*. **Vellutata di patate**: piatto fondo con cupola *Zafferano*, saliera e pepiera *Rosenthal*, accessorio dorato *Claesson Koivisto Rune* (*yoox.com*), piattino decorato *GIOVElab*.
Foto della tavola: cupola in vetro e palline *Sia Home Fashion*, caraffa *De Vecchi*, vaso in ceramica *Serax*, saliera e pepiera *Sambonet*, lampada origami *Made in Design*. **Trancio di branzino**: oliera *De Vecchi*, tagliere, candelabro e clip *Tom Dixon* (*yoox.com*). **Anatra con frutta**: saliera e pepiera *De Vecchi*. **Verdure miste con uovo morbido**: oliera e bicchiere *De Vecchi*. **Sformatino invernale**: ciotola *Rosenthal*, accessorio dorato *Claesson Koivisto Rune* (*yoox.com*).
Foto nella sala del camino: bicchiere *Villeroy & Boch*, bottiglia *Lsa*; sul camino oltre agli oggetti già citati, portafiori *Animedagiardino*. **Crema fritta**: coppa *Paola C*. **Torta al cioccolato**: alzata *Zafferano*.

Ringraziamo per la collaborazione le pasticciere Valeria Di Giacomo e Maria Donati e tutto lo staff de Il Sole di Ranco.

Foto ritratto Riccardo Lettieri

Meraviglie sotto l'albero

1. VASO IN VETRO BUGNATO *Venini (€ 250).* **2.** VASO IN VETRO E CEMENTO *Secondome (€ 484).* **3.** CIOTOLA *Alessi (€ 146).* **4.** VASO SCULTURA IN PORCELLANA *Lladró (€ 610).* **5.** CHAMPAGNE BELLE ÉPOQUE *Perrier-Jouët (€ 130).* **6.** VASO IN VETRO LISCIO *Venini (€ 1600).* **7.** CUPOLA CON ORSI *Lladró (€ 940).* **8.** BROCCA *Paola C. (€ 250).*

4
5
BELLE EPOQUE
PERRIER JOUËT
6
7
8

BELLEZZA frizzante

Dall' "art de vivre" alla francese, un sopraffino beauty menu a base di champagne, vero e proprio tesoro biotecnologico. Ecco servita l'Alta Cosmesi di Aÿsse: gran cru del benessere contemporaneo

La ricetta è prelibata perché prelibato è il suo ingrediente principe: un vino pieno di bollicine derivante dai vigneti della regione francese Champagne-Ardenne dove si trova Aÿ, il villaggio di origine dei vigneti "Champenois". Da questa ricetta è nato un "elisir di giovinezza" che esercita profondi benefici sulla pelle grazie alle virtù scientificamente riconosciute dello champagne, principio attivo prestigioso con potere idratante e rigenerante di eccezionale vigore grazie alla ricchezza della sua composizione: ecco servita l'Alta Cosmesi di Aÿsse, linea di trattamenti di bellezza de luxe per "stuzzicare" il viso e il corpo. La sua è una storia "inebriante", piena di passione e joie de vivre. Nata dalle intuizioni di Pascale Baudin de Saint Quentin, che raccoglie una tradizione di famiglia insieme ai consigli di una nonna ideatrice di filtri e di pomate di bellezza a base di champagne, Aÿsse mescola natura e scienza. Nel quotidiano menu de beauté per il viso, due le linee: Millésime e Préstige. Millésime, con la delicatezza degli estratti dei vigneti della Champagne-Ardenne dosati al 5%, risponde all'esigenza della pelle giovane con trattamenti per prevenire o attenuare le prime rughe e ridurre le occhiaie; Préstige, con estratti dei vigneti della Champagne-Ardenne in sottile dosaggio, rigenera e rafferma la pelle meno giovane, dinamizzando il metabolismo cellulare, rilanciando le capacità dell'epidermide e contribuendo a dissolvere rughe e segni. A queste "portate principali" vanno aggiunti Gli Struccanti, che mixano efficacia e rispetto della pelle, e Gli Specifici, mirati e concentrati in "aiuto" ai trattamenti quotidiani per prevenire e correggere segni d'invecchiamento. Per il corpo, i trattamenti essenziali Millésime e i trattamenti detergenti ed esfolianti regalano una beauty experience totalizzante. Da vere intenditrici. *In esclusiva presso le Profumerie La Gardenia e Limoni.* **www.lagardenia.com**

Festa IN VERDE

Anche i vegetariani banchettano?
Sì, e di gusto. Ecco qui come organizzarsi
per farlo piacevolmente insieme.

RICETTE *Sergio Barzetti* **TESTI** *Angela Odone*
FOTOGRAFIE E STYLING *Claudia Castaldi* **TIPOGRAFIA** *Anna Canavesi*

SFERE DI CACIOCAVALLO
E CIME DI RAPA

PAN BRIOCHE ALLE NOCI
E DATTERI CON RADICCHIO
E STRACCHINO

TORTELLINI AL PREZZEMOLO
IN BRODO DI SEDANO

IL SEDANO
Con il suo inconfondibile profumo è il protagonista dei soffritti, dei pinzimoni, delle insalate più gustose. È la verdura più ricca in assoluto di sali minerali, tesoretto di potassio, calcio e fosforo. È anche risorsa di vitamine A, C e K. Ha proprietà diuretiche e digestive e anticamente si diceva che avesse anche la capacità di scacciare la malinconia.
LE UOVA
Per identificare quelle di allevamento bio basta leggere il codice stampato sul guscio. Quello delle uova di galline allevate all'aperto in maniera estensiva (1 ogni 10 mq) e con mangime biologico, incomincia con il numero 0 seguito dalla sigla IT, Italia.
INGREDIENTI SCELTI CON CURA
LE FARINE
Quelle più belle da vedere, bianche e setose? Le farine tipo 00 e 0, ottenute dalla macinazione della sola parte interna del seme di grano, ricche di amidi e povere di proteine. Ma le più complete dal punto di vista nutrizionale sono le farine del tipo 1 e 2, rese grezze dalla presenza di crusca. La migliore è però quella integrale, fatta con tutto il germe, ricca di proteine, sali minerali, vitamine e fibra.

SFERE DI CACIOCAVALLO E CIME DI RAPA

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti più 30' di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 45 pezzi circa
650 g cime di rapa
300 g caciocavallo
90 g pancarré
35 g granella di pistacchi
2 uova - limone - finocchietto
peperoncino fresco - pangrattato
farina - olio extravergine di oliva
olio di arachide - sale

Mondate accuratamente le cime di rapa e scottatele in acqua bollente con il succo di mezzo limone per 4'. Scolatele, strizzatele, tamponatele leggermente con carta da cucina, poi saltatele per 1' in una padella velata di olio extravergine caldo con qualche rondella di peperoncino.
Private il pancarré della crosta e riducetelo in dadi. Grattugiate grossolanamente il caciocavallo.
Frullate le cime di rapa con il pancarré e un ciuffo di finocchietto; quando il composto sarà sufficientemente fine, unite nel frullatore anche il caciocavallo e frullate ancora per poco. Raccogliete il composto ottenuto in una ciotola e fatelo riposare in freezer per almeno 30'.
Formate quindi delle sfere di composto da circa 15 g ciascuna.
Mescolate il pangrattato con la granella di pistacchi.
Infarinate le sfere, poi passatele nelle uova battute, nel pangrattato ai pistacchi, ancora nelle uova e di nuovo nel pangrattato.
Friggete le sfere nell'olio di arachide bollente fino a completa doratura, scolatele su carta da cucina, spolverizzate con poco sale e servite subito.

PAN BRIOCHE ALLE NOCI E DATTERI CON RADICCHIO E STRACCHINO

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
più 1 ora e 30' di lievitazione
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
600 g farina 0 più un po'
300 g indivia belga
250 g latte
250 g stracchino
200 g radicchio
150 g datteri freschi
70 g noci sgusciate
50 g burro più un po'
20 g lievito di birra
15 g sale più un po'
8 g zucchero
2 tuorli - 1 uovo - melagrana
olio extravergine di oliva - pepe

Intiepidite il latte e unite il burro; appena si sarà fuso, togliete dal fuoco, aggiungete lo zucchero, il lievito e mescolate fino a quando non si sarà sciolto, poi incorporate anche i tuorli e l'uovo (composto).
Raccogliete la farina in una ciotola e unite il composto impastando per qualche minuto, quindi aggiungete il sale e proseguite fino a ottenere una pasta morbida ed elastica (se l'impasto dovesse essere troppo duro da lavorare, potrebbe dipendere dalla forza della farina: in questo caso aggiungete altri 20 g di latte tiepido). Accomodate la pasta in una ciotola e lasciatela lievitare a temperatura ambiente, coperta con un canovaccio umido, per almeno 30'.
Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake (10x26 cm, h 8 cm).
Tritate non troppo finemente i datteri e le noci e uniteli alla pasta. Formate un filoncino e accomodatelo nello stampo. Copritelo con un canovaccio umido avendo cura che non tocchi la pasta, e lasciatelo lievitare fino al raddoppio del volume.
Infornate a 185 °C per 35', sfornate e lasciate raffreddare prima di sformare.
Mondate l'indivia belga e il radicchio, affettate entrambi e conditeli con olio, sale e pepe.
Affettate il pan brioche e tostate le fette in una padella velata di burro per 1' per lato (potete tostarle in forno su una placca foderata di carta da forno a 180 °C per 2-3').
Accomodate le fette di pan brioche nei piatti, completate con lo stracchino e l'insalata condita. Decorate con chicchi di melagrana.

TORTELLINI AL PREZZEMOLO IN BRODO DI SEDANO

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
300 g farina
120 g pane raffermo
100 g grana grattugiato
70 g latte
50 g prezzemolo
40 g burro
3 uova
alloro - mela
sedano con le foglie - sale

Frullate il prezzemolo con le uova e poi passate al setaccio (composto).
Impastate la farina con il composto.
Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
Portate sul fuoco 3 litri di acqua con 1 mela tagliata a metà, 5 gambi di sedano con le foglie, 3 foglie di alloro e una presa di sale. Fate sobbollire per 30-40'.
Frullate 200 g di acqua con 10 foglie di sedano e filtrate in un colino fine foderato con carta da cucina. Unite al brodo ormai pronto e tenete in caldo (brodo di sedano).
Frullate il pane raffermo con 100 g di grana, 40 g di burro, 70 g di latte e un pizzico di sale (farcia).
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ritagliatevi dei quadrati di 4 cm di lato. Su ognuno mettete una piccola noce di farcia e chiudete i tortellini.
Lessate i tortellini in acqua bollente salata, scolateli e serviteli con il brodo di sedano ben caldo.
La signora Olga dice che cuocere i tortellini nell'acqua, invece che nel brodo, consente di non renderlo torbido e di presentarlo limpidi ai vostri commensali.

INSALATA AL TOFU
CON VINAIGRETTE ALL'UVA

"CRÈME CARAMEL" DI SPINACI CON ZOLA E PANETTONE

IL LATTE

Quello bio è di mucche che pascolano su prati non trattati con concimi minerali o pesticidi chimico-sintetici, alimentate solo con erba, fieno o cereali. Un ottimo modo di procurarsi latte bio è presso uno dei tanti distributori di allevamenti o aziende agricole. Sul sito milkmaps.com, cliccate bio e trovate il più vicino a voi.

IL PANETTONE

Quello lavorato con ingredienti bio e lievito madre è sempre più gradito. Non ha conservanti e si trasforma prima degli altri in dolce da inzuppare nel latte. Quando lo comprate, controllate che non ci sia fra gli ingredienti l'olio di palma (lo si trova anche nel bio!), ricco di grassi saturi.

INGREDIENTI SCELTI CON CURA

IL GORGONZOLA

Ecco l'erborinato a pasta cruda a cui è più difficile resistere. Per chi lo sceglie in alternativa a una porzione di carne, 100 grammi forniscono circa 330 calorie (derivate per circa il 20% da proteine e per circa il 30% da grassi), oltre a vitamine A, B, B2, D, PP e minerali come calcio, fosforo e potassio.

L'ACQUA UN BENE PREZIOSO

L'ONU PREVEDE CHE, SE SI CONTINUERÀ A INSISTERE CON IL REGIME ALIMENTARE ATTUALMENTE ADOTTATO NEI PAESI OCCIDENTALI, NON CI SARÀ ABBASTANZA ACQUA PER PRODURRE IL CIBO NECESSARIO AI 9 MILIARDI DI CITTADINI DEL MONDO PREVISTI PER IL 2050. PER CORRERE AI RIPARI BISOGNA RIDURRE LE PROTEINE ANIMALI ALLA QUOTA DEL 5% DI TUTTE QUELLE NORMALMENTE ASSUNTE.

INDOVINA CHI VIENE A CENA

Per non fare errori, informatevi per tempo se il vostro ospite è:

LATTO-OVO-VEGETARIANO

NON MANGIA materie prime ottenute dall'uccisione di animali e prodotti (come i dadi, per esempio) che le contengono.
MANGIA latte e derivati, uova e miele, alghe e funghi (di cui fanno parte i lieviti) e batteri (come i fermenti lattici).

LATTO-VEGETARIANO

NON MANGIA materie prime ottenute dall'uccisione di animali e prodotti che le contengono e neppure uova e preparazioni (come dolci, pani, pasta) in cui vengono usate.
MANGIA latte e derivati, miele, alghe, funghi e batteri.

OVO-VEGETARIANO

NON MANGIA materie prime ottenute dall'uccisione di animali e prodotti che le contengono e neppure latte e derivati e prodotti (come farce, besciamella ecc.) in cui si usano.
MANGIA uova e miele, alghe, funghi e batteri.

VEGANO O VEGETALIANO

NON MANGIA nessun alimento che derivi dagli animali, vivi o morti, quindi neanche latte e derivati, uova, prodotti delle api e batteri.
MANGIA qualunque alimento di origine vegetale.

VEGANO CRUDISTA

MANGIA solo alimenti di origine vegetale ma che non siano stati sottoposti a trattamenti termici oltre i 40 °C (compresi i lieviti).
MANGIA cibi vegetali essiccati.

FRUTTARIANO

MANGIA solo frutta fresca, frutta secca, semi e ortaggi a frutto come pomodori, peperoni, zucchine e cetrioli.

SULLA TAVOLA QUEST'ANNO METTETE

1.ACQUA DI RUBINETTO

È sicura perché è controllata e inquina pochissimo: per imbottigliare e trasportare su gomma 100 litri di acqua per 100 km si emettono 10 kg di CO_2, mentre per erogare 100 litri di acqua di rubinetto se ne emettono 0,04 kg. E si risparmia, perché consumare 2 litri al giorno di acqua imbottigliata costa 493 euro all'anno.

2.VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE

Costano meno, sono più gustose, hanno più vitamine e proprietà nutritive. E non servono serre riscaldate, che richiedono molta energia.

3.PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Che per arrivare dal luogo di produzione abbiano percorso il minor numero di chilometri possibile, con bassissima emissione di CO_2 per il loro trasporto.

PRODOTTI A FILIERA CORTA

Passati dal minor numero possibile di intermediazioni commerciali, con il risultato di minori soste in celle frigorifere, un prezzo di acquisto più economico e una remunerazione più equa e diretta per chi produce.

SFOGLIE AL CIOCCOLATO
E CREMA DI LENTICCHIE

IL CIOCCOLATO

Sempre più produttori stringono accordi con gli agricoltori del Sud del mondo per lo sviluppo di piantagioni di cacao bio. Nel disciplinare del cioccolato dei Mercati della Terra non è consentito l'uso di: aromi di sintesi, solventi nell'estrazione del burro di cacao e olio di palma.

LE LENTICCHIE

Per il loro contenuto proteico sono una valida alternativa a carne e pesce. Proprietà che si esalta quando vengono cucinate insieme a pasta o riso, con cui si completano in una straordinaria miscela proteica. E poi sono simbolo di denaro e ricchezza e chi ha il coraggio di farle mancare sulla tavola di Natale?

LA CONFETTURA

O marmellata, se a base di agrumi. Per chi ama rispettare i ritmi della natura fare confetture d'estate, quando la frutta dà il suo meglio e costa meno, è il modo di imprigionarla in barattoli da aprire d'inverno per addolcirsi la vita senza tradire la stagionalità.

In tutto il servizio: piatti *Bitossi Home*, bicchieri e posate bicolore *Villeroy & Boch*, cucchiaino dorato *Zara Home*, "tovaglietta" di carta ecologica della gamma Crush *Favini*, piccola casseruola in rame *Ballarini*.

INSALATA AL TOFU CON VINAIGRETTE ALL'UVA

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
400 g radicchio mondato
250 g tofu
250 g fagioli rossi lessati
200 g scarola mondata
100 g aceto di mele
80 g uva nera
80 g miele di acacia
8 datteri freschi
erba cipollina - alloro
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Portate sul fuoco l'aceto con gli acini di uva, una foglia di alloro e un pizzico di sale. Fate ridurre di circa la metà (ci vorranno circa 15'). Togliete dal fuoco, lasciate intiepidire, schiacciate bene gli acini e filtrate. Unite al miele e mescolate (vinaigrette).
Riducete il tofu in una dadolata di medie dimensioni, rosolatelo per 1' sulla fiamma vivace con un filo di olio, sale, pepe e completate con un trito fine di erba cipollina.
Raccogliete il radicchio e la scarola affettati in una ciotola con i fagioli rossi, il tofu e i datteri a fettine. Condite con un filo di olio, sale, pepe e completate con la vinaigrette all'uva e miele.

"CRÈME CARAMEL" DI SPINACI CON ZOLA E PANETTONE

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
500 g latte
180 g spinaci mondati
160 g panettone
5 uova - 2 tuorli
gorgonzola - burro
farina - sale - pepe

Scaldate il latte; frullatene metà con gli spinaci, filtrate e stemperate con il resto del latte. Salate e pepate.
Battete le uova e i tuorli e uniteli al latte, mescolate e filtrate di nuovo (composto).
Imburrate e infarinate 8 stampini usa e getta (ø 8 cm, h 4 cm).
Versate il composto negli stampini e infornate a bagnomaria a 150 °C per 45' ("crème caramel").
Sfornate i "crème caramel", toglieteli dal bagnomaria e lasciateli intiepidire.
Tagliate il panettone in fette e poi a spicchi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 180 °C per 5'.
Sformate i "crème caramel" nei piatti e completateli con gli spicchi di panettone e qualche dadino di gorgonzola. Decorate a piacere con foglioline di spinacio.

SFOGLIE AL CIOCCOLATO E CREMA DI LENTICCHIE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 20 pezzi circa
460 g 2 rotoli di pasta sfoglia
400 g lenticchie decorticate
200 g cioccolato fondente 55%
150 g panna fresca
15 g burro
zucchero a velo
zucchero di canna
confettura di albicocche
farina - sale

Raccogliete le lenticchie in una casseruola con 900 g di acqua, 3 cucchiai di zucchero di canna e un pizzico di sale. Portate sul fuoco e da quando si leva il bollore coprite e cuocete finché non avranno assorbito tutta l'acqua (ci vorranno 8-10'). Spegnete, coprite e fate raffreddare.
Frullate le lenticchie in crema e dividetela a metà: una parte la userete per la ricetta dei Tartufini di lenticchie e cioccolato bianco, che trovate poco più avanti.
Spalmate un foglio di pasta sfoglia di confettura, poi coprite con il secondo foglio di pasta, spolverizzate la superficie con poca farina e zucchero di canna, stendete delicatamente con il matterello e con il tagliapasta liscio ritagliate una ventina di rettangoli (5x10 cm) o di triangoli.
Accomodate i rettangoli su una o più placche foderate di carta da forno. Infornate a 200 °C per 12'. Sfornate e lasciate raffreddare (sfoglie).
Intiepidite la panna.
Sciogliete il cioccolato a bagnomaria o nel forno a microonde, poi, fuori del fuoco, unite la panna e infine il burro. Mescolate fino a ottenere un composto liscio e lucido (ganache).
Aprite a metà le sfoglie, farcitele con poca confettura, la ganache e la crema di lenticchie. Spolverizzate di zucchero a velo e servite subito.

...E SE QUALCOSA AVANZA

1. SFORMATINO DI PAN BRIOCHE

Tempo *45 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
100 g pan brioche alle noci e datteri
100 g polpa di zucca
100 g latte
80 g cipolline borettane
70 g cime di rapa
2 uova - stracchino
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tagliate la polpa di zucca a tocchetti e le cipolline in 6 spicchietti; mondate le cime di rapa e affettatele abbastanza finemente.
Rosolate in poco olio tutte le verdure per 2' sulla fiamma media, poi riducetela e coprite. Cuocete per altri 10', infine spegnete e salate.
Battete le uova con il latte, sale e pepe (composto).
Tagliate il pan brioche a tocchetti e tostatelo in padella per 2' per lato.
Ungete di olio 4 stampini (ø 9 cm, h 4,5 cm), accomodate sul fondo i tocchetti di pan brioche, le verdure rosolate, un cucchiaino di stracchino e coprite con il composto. Infornate a 180 °C per 15'. Sfornate e servite.

2. RISOTTO CON IL BRODO DEI TORTELLINI E TOPINAMBUR

Tempo *35 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
900 g brodo di sedano dei tortellini
350 g topinambur
320 g riso Carnaroli
150 g latte
alloro - limone - grana grattugiato
burro - olio extravergine di oliva - sale

Mondate i topinambur immergendoli via via in acqua acidulata con succo di limone. Tagliateli a fettine e cuoceteli con 150 g di latte, 150 g di acqua, un pizzico di sale e una foglia di alloro, per 10' dal bollore.
Scolate alcune fettine di topinambur e conservatele per completare il piatto, eliminate l'alloro e frullate il resto in crema.
Tostate il riso con un filo di olio per meno di 1', poi iniziate a bagnare con il brodo di sedano fino a portare a cottura in 17'.
Mantecate il riso con la crema di topinambur, una noce di burro e un paio di cucchiai di grana. Completate con le fettine di topinambur tenute da parte, decorate a piacere e servite subito.

SERGIO BARZETTI

Promotore della cucina semplice, consulente e noto volto televisivo, da più di dieci anni crea ricette per La Cucina Italiana. Per il nostro Natale si è ispirato al verde, speranza e buon auspicio, salute e leggerezza. E con fantasia ha creato un menu senza sfarzo né sprechi, ma ricchissimo di sorprese e di... sostenibilità!

3. TARTUFINI DI LENTICCHIE E CIOCCOLATO BIANCO

Tempo *30 minuti*
più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

Ingredienti per 60 pezzi circa
400 g cioccolato bianco
200 g crema di lenticchie delle sfoglie
100 g cioccolato fondente
cacao

Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria o nel forno a microonde e unitelo alla crema di lenticchie. Mescolate bene e mettete in freezer per almeno 1 ora.
Indossate dei guanti usa e getta. Formate delle palline di circa 10 g cad. (tartufini). Accomodateli su un vassoio foderato di carta da forno.
Sciogliete il cioccolato fondente e raccoglietelo in un cornetto di carta da forno. Decorate ogni tartufino con qualche filo di cioccolato e fatelo rapprendere in freezer per 30'. Togliete dal freezer, girate i tartufini e decorateli con il cioccolato fuso anche sull'altro lato. Metteteli di nuovo in freezer per 30', quindi rotolate i tartufini nel cacao. Serviteli subito.

Scegliere i vini per un intero menu vegetariano non è facile... Qui, per di più, alle asperità gustative di alcune verdure si aggiunge la sfida impervia di gusti dolci-salati. Per fortuna la semplicità degli ingredienti si adatta benissimo alle virtù dei vini cosiddetti "naturali", caratterizzati da un gusto non mediato da artifici enologici. Abbiamo scelto così bottiglie coerenti con questa semplicità (a tratti anche un po' rustiche!) con spirito sperimentale e aperto. Del resto, raramente l'abbinamento cibo-vino è retto da regole ferree...

BOLLICINE

Il **Franciacorta Brut Pas Operé di Cà del Vént** (da € 25) potrebbe essere il vino effervescente di questo menu. Attenzione però a non credere, come spesso si fa, che sia adatto "a tutto pasto": fuori dagli schemi, asciutto e rigoroso, affronterà con successo le sfere di caciocavallo fritte e, forse, anche i tortellini.

BIANCO

Gli amanti dei bianchi "politicamente corretti" saranno forse disorientati dal **"Pietrobianco" di Daniele Portinari** (da € 11), prodotto sui Colli Berici con un taglio di Pinot bianco e dell'autoctono Tai bianco. Dopo una buona ora di decanter, questo vino originale, rustico e croccante incontrerà con soddisfazione il risotto con topinambur. Ma potreste anche azzardare l'abbinata con il pan brioche con radicchio e stracchino.

ROSSO

Benché, sulla carta, i rossi si trovino a mal partito con questo menu, il crème caramel salato potrebbe tentare un audace accostamento con un rosso mosso e leggermente zuccherino. Chiederemo alla piacentina **Bonarda amabile "Tradizioni che tornano" di Lusenti** (da € 9) lo slancio per contrastare e blandire questo singolare crème caramel.

DOLCE

Per il dessert finiamo in Piemonte, sulle colline monferrine. Sia i tartufini di lenticchie e cioccolato bianco sia, a maggior ragione, le sfoglie troveranno un complice nella naturale, spumosa dolcezza del **Moscato d'Asti di Vittorio Bera e figli** (da € 12), versione frizzante del vitigno aromatico per eccellenza: spontaneo, denso senza pesantezza, sarà la degna conclusione del nostro pasto.

Scelti e raccontati da Samuel Cogliati, *possibilia.eu*

Foto Beatrice Prada, ritratto Riccardo Lettieri

AGGIUNGI UN PASTO A TAVOLA

Adesso Angela è seduta nella terrazza di casa sua: ha una coperta rossa sulle ginocchia e tiene in mano un infuso di menta fresca ancora caldo. I rami spogli delle piante in letargo, il cielo terso di un'immobile mattinata invernale, i tanti tetti delle case: le tegole, sempre dello stesso colore, ma portatrici di mille sfumature e tonalità diverse: armoniosi mosaici di infinite impercettibili possibilità.
Angela guarda lontano, verso la linea di un orizzonte cittadino affollato da tante vite, e pensa al pranzo di Natale che, tra poco, comincerà a preparare. Sarà tutto diverso quest'anno: pur di rispettare le convinzioni e le necessità gastronomiche di ciascuno. Per le tagliatelle soltanto farina biologica di Kamut: proprio come piace a Claudia. Il caffè, i datteri e la cioccolata - invece - sosterranno piccole comunità equatoriali protette da un commercio equo e solidale. È stata Elena a volerlo: perché lei, nonostante i suoi sedici anni, ha già imparato a prendersi cura del prossimo e non soltanto di se stessa. Le uova, invece, saranno frutto di quelle che Giulio ama chiamare "galline felici", lasciate libere di razzolare per l'aia: proprio come accadeva un tempo. Naturalmente anche Emma - vegetariana convinta - avrà modo di incantare il palato con una squisita zuppa di mele, legumi, uva sultanina e cannella. E ci saranno anche i fiori di zucca, per lei: ripieni di tofu e cotti al vapore d'acqua e mandarino.
Sarà un pranzo davvero speciale, questo. Un Natale eco-bio solidale: emozionante come tutti gli altri, ma con più amore e più rispetto per le esigenze di ciascuno. Un Natale capace di unire tutta la famiglia in uno speciale viaggio gastronomico, magari lontano dalla tradizione, ma certamente più vicino al cuore. "Ecco, certo! Andrà tutto benissimo!", bisbiglia Angela a se stessa stringendo in mano il sottile bicchiere con l'infuso di menta fresca ancora tiepido. Tra poco lei entrerà in cucina con aria trionfale: indosserà il grembiule a strisce bianche e blu e si metterà ai fornelli. Felice di essere riuscita, con un po' di estro e fantasia, ad accontentare proprio tutti!

PALLINE PER COLORARE IL MONDO

Ecco le Seed Bomb, palline fatte di semi, di terra e di acqua.

1 Raccogliete del terriccio in una ciotola.
2 Preparate un mix di semi a piacere.
3 Mescolate terriccio e semi in modo che si distribuiscano uniformemente.
4 Unite l'acqua necessaria a ottenere un composto malleabile.
5 Formate delle palline rotolandole tra le mani come se fossero delle polpette.
6 Accomodatele su una gratella o un vassoio e lasciatele essiccare.

Sono pensate per essere lanciate negli spazi incolti o poco fioriti. Potete raccoglierle in sacchettini di tessuto biologico e regalarle agli amici. Oppure usarle per decorare il vostro "bio-albero" di Natale.

SALI AROMATICI

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 15 vasetti da 100 g
1,5 kg sale grosso
3 foglie di alloro
2 limoni
1 arancia
1 gambo di lemon grass
rosmarino - timo
finocchietto - prezzemolo
maggiorana - sedano

Raccogliete 500 g di sale grosso nel bicchiere del robot da cucina, unite 3 foglie di alloro e la scorza di un limone e mezzo. Frullate fino a ottenere una grana fine e omogenea (sale al limone e alloro).
Raccogliete 500 g di sale grosso nel bicchiere del robot da cucina con la scorza dell'arancia. Frullate fino a ottenere una grana fine e omogenea (sale all'arancia).
Raccogliete 500 g di sale grosso nel bicchiere del robot da cucina con le foglie di 4 rami di rosmarino, 4 di finocchietto, 4 di maggiorana, 4 di timo, un ciuffo di foglie di prezzemolo e uno di sedano. Unite anche il gambo di lemon grass in rondelle sottili e frullate fino a ottenere una grana fine e omogenea (sale alle erbe miste).
Distribuite i sali in vasetti di piccole dimensioni, tipo quelli degli omogeneizzati, chiudeteli e decorate il tappo con un disco di carta da forno fermato con un filo di rafia.

Un piccolo dono dell'ultimo minuto

Se avete i minuti contati (e non potete disidratare da voi le fettine di mela nell'essiccatoio) ma non volete rinunciare a fare dei piccoli regali genuini e personalizzati, potete acquistare le fettine e confezionarle in vasetti di vetro chiusi con carta da forno e rafia. Potete sostituire la carta da forno con tessuto biologico e la rafia con semplice spago da pacchi.

Questi tre sali si conservano per lungo tempo, ma per godere al massimo la fragranza dei loro aromi sarebbe consigliabile usarli entro tre mesi. Provateli con le patate al forno, nelle verdure in padella, nelle minestre e per insaporire il pane. Quelli con gli agrumi sono perfetti sulle insalate crude.

IDEE VERDI SOTTO L'ALBERO

1. Per creare il vostro verde in casa: vaso intelligente Click & Grow di *Kunzi (€ 79)*, contenitore di erbe aromatiche Linea Sense di *Tescoma (€ 9,90)*, serra *Smeg (€ 1542, piedistallo € 423).*
2. Cesto Linea Flair di *Tescoma (€ 49,90)*, prodotti gastronomici *Alce Nero.*
3. Water Machine *Hotpoint Ariston (€ 199).*
4. Prodotti di bellezza senza parabeni, toluene, canfora, formaldeide e profumo: gloss e solvente per smalto al mandarino di *Sparitual (rispettivamente € 29 e € 7,90)*, smalti Colour & Go e rosso Provocative di *Leighton Denny (€ 15 cad.)*, ombretto Wet & dry eye shadows e rossetto Hydra volume di *Decoderm (€ 14,40 e € 19,60).*
5. Per capire come le piante parlino ai nostri sensi: *Il linguaggio segreto dei vegetali* di Paola Cerana, *Agra Ed. (€ 18).*
6. Pentola a pressione Domina Vitamin di *Lagostina (€ 146,90).*
7. Casseruola a un manico, padella e bistecchiera di *Ballarini (€ 39, € 45 e € 60).*

COOKING CHEF

prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

1. Pulire le verdure e tritarle nel Food Processor. Rosolarle con l'olio, l'aglio e l'alloro a 120 °C (velocità ① di mescolamento in cottura) per 3 o 4 minuti. Bagnare con un litro d'acqua fredda e unire le lenticchie, il pomodoro, il timo e il peperoncino. Cuocere a 100 °C (velocità ①) per circa un'ora e mezza; soltanto al termine della cottura salare. Conservare.

ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE

Grattugia a dischi

Macinagranaglie

Tritatutto

Tagliapasta

ZUPPA PICCANTE DI LENTICCHIE IN UMIDO CON PETTO D'ANATRA E MALTAGLIATI

PERSONE: 4

Per la zuppa:
- ✓ **1** petto d'anatra (circa 300 g)
- ✓ **200 g** di lenticchie di Castelluccio
- ✓ **1** piccola cipolla
- ✓ **1** costa di sedano
- ✓ **1** carota
- ✓ **100 g** di polpa di pomodoro
- ✓ **1** spicchio di aglio
- ✓ **1** peperoncino
- ✓ **1** foglia di alloro
- ✓ **1** rametto di timo
- ✓ **50 ml** di olio extravergine di oliva
- ✓ Sale

Per la pasta:
- ✓ **100 g** di semola di grano duro rimacinata
- ✓ **100 g** di farina 00
- ✓ **1** uovo freschissimo
- ✓ **60 ml** di acqua tiepida
- ✓ Sale

2

3

4

2. Eliminare gran parte della pelle del petto d'anatra e tagliare il petto con il tritacarne a dischi grossi*. Rosolare la carne con un cucchiaio di olio a 140 °C (velocità di mescolamento in cottura) per circa 3 minuti. Salare e pepare. Unire la zuppa di lenticchie, che deve essere piuttosto liquida poiché in seguito vi si cuocerà la pasta.

3. Preparare la pasta: impastare la semola e la farina con l'uovo, l'acqua e un pizzico di sale sino a ottenere una pasta liscia e omogenea; conservarla in frigorifero per circa un'ora, avvolta nella pellicola. Stendere la pasta sino a renderla piuttosto sottile, passandola almeno cinque volte nell'apposita sfogliatrice*. Tagliare la pasta a pezzi irregolari di circa 3 cm di lato ciascuno.

4. Portare a bollore la zuppa di lenticchie e anatra e tuffarvi i maltagliati. Cuocere a 110 °C per 3 minuti circa utilizzando l'utensile per mescolare (velocità di mescolamento). Lasciar riposare due minuti. Completare con un filo d'olio ed una spolverata di grana. Servire.

*Accessorio opzionale

RICETTE-REGALO PER UNA CENA DA CONDIVIDERE CON CHI AMI

UN NATALE IN DUE, LONTANI DAL CLAMORE. PER VIVERE NELL'INTIMITÀ LA FESTA PIÙ DENSA DI AFFETTI CON UN MENU RICCO MA SEMPLICE. DA REALIZZARE ANCHE CON UN PO' DI ANTICIPO.

RICETTE *Davide Negri*
TESTI *Angela Odone*
FOTOGRAFIE *Riccardo Lettieri*
STYLING *Cecilia Carmana*
ILLUSTRAZIONI *Alvvino*

"TOAST" CROCCANTE CON GAMBERI E LARDO

Impegno *Facile*
Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 2 persone
8 fette di lardo
4 grossi gamberi rossi
1 lunga fetta di pane per tramezzini senza crosta

Sgusciate i gamberi e, aiutandovi con una pinzetta, eliminate il budellino nero.
Ritagliate nella fetta di pane per tramezzini 4 fettine rettangolari (3x10 cm).
Accomodate una coda di gambero su una fettina di pane e poi avvolgete tutto in 2 fette di lardo.
Ripetete queste operazioni con gli altri gamberi fino a formare 4 "toast".
Infornate i "toast" a 220 °C per 4-5': il lardo si dovrà sciogliere e il pane lo assorbirà.
Sfornate e servite immediatamente.

CREMA DI CAVOLFIORE CON UOVO DI QUAGLIA

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 2 persone
150 g cimette di cavolfiore
100 g zucchero
100 g nocciole pelate
65 g panna fresca
2 uova di quaglia
1 scalogno
brodo vegetale
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale fino e fior di sale - pepe

Tritate lo scalogno e rosolatelo in casseruola con 20 g di olio; dopo 2' unite le cimette di cavolfiore, coprite con 500 g di brodo e lasciate cuocere per 20'. Toglietedal fuoco, unite la panna, aggiustate di sale e pepe e frullate finemente. Tenete in caldo (crema di cavolfiore).
Raccogliete lo zucchero in casseruola con 20 g di acqua, portate alla temperatura di 120 °C, unite le nocciole e un pizzico di fior di sale e cuocete fino a quando lo zucchero non sarà diventato un caramello dorato. Togliete dal fuoco e versate su un foglio di carta da forno cercando di separare le nocciole l'una dall'altra. Lasciate raffreddare e poi frullate abbastanza finemente (granella di croccante).
Distribuite la crema di cavolfiore nelle ciotoline.
Incidete con un coltellino il guscio di un uovo e rompete l'uovo in un piattino: questa operazione va fatta perché il guscio dell'uovo di quaglia è molto duro e difficile da rompere nella maniera tradizionale; praticando un piccolo solco con il coltellino sarà più facile romperlo senza danneggiare il tuorlo.
Portate a ebollizione una piccola casseruola di acqua con un cucchiaio di aceto, riducete la fiamma in modo che l'acqua sia fremente e con un cucchiaio create un vortice. Versate l'uovo all'interno del vortice, cuocetelo per 3', scolatelo e accomodatelo nella ciotolina con la crema di cavolfiore.
Ripetete quest'operazione per cuocere il secondo uovo.
Completate ogni ciotolina con la granella di croccante e decorate a piacere con fettine di tartufo e qualche fogliolina di cerfoglio.

CARTA DEI VINI

Scegliere il vino per festeggiare in due è sempre un entusiasmante anticipo dell'incontro: che sia una sola bottiglia, speciale, da bere fino in fondo, oppure diverse, per concedersi gran lussi in coppia (e poi, magari, ritappare e finire con gli amici!).

BOLLICINE

Altalanga Docg "Rösa" 2006 di Cocchi (€ 24). Metodo Classico forse poco noto, ma di sicuro fascino e magistrale tradizione. Superbo 100% Pinot nero rosa carico, con profumi piccanti di fiori e confetture, e in bocca gusto, potenza, raffinatezza. Una gemma per chiunque, perfetto con i crostacei, ma anche dopo...

BIANCO

Alto Adige Doc "Vorberg" 2011 della Cantina Terlano (€ 18). Compendio dell'eleganza nei bianchi, un Pinot bianco 100% che ogni anno mette d'accordo tutti: giallo brillante, ma delicato; esotico e agrumato, ma verde, giovane. Gusto caldo, eppure minerale, sferzante, lunghissimo. Ideale con pesce e crostacei.

ROSSO

Valpolicella Doc Ripasso 2009 di Secondo Marco (€ 20). Tradizione come punto di partenza, non di arrivo: Marco Speri fa 4 vini, nella stessa cantina del padre. Ma il suo Ripasso è "secondo lui", e come lui: moderno, carico, e insieme gentile. Profumi esplosivi di frutta rossa con aggiunta sapiente di spezie dolci. In bocca è morbido, un velluto. Da gustare per tutta la serata.

DOLCE

Lazio Rosso Igt "Montemaggiore" 2011 di Andrea Occhipinti (€ 15). Dalle straordinarie e poco note uve aleatico di Gradoli, un passito seducente: color rubino brillante, naso di ciliegie e lamponi, ricco ma leggiadro, in bocca è un sopraffino gioco di equilibri con finale gioioso. Per il dopocena, con il cioccolato.

Scelti e raccontati da Yoel Abarbanel

INSALATA DI MANGO E ARAGOSTA

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 2 persone
650 g 1 aragosta
1 piccolo mango
lattughino - lime - baccello di vaniglia
anice stellato - erba cipollina
aneto - menta - cannella in polvere
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate l'aragosta per 6'. Scolatela e fatela raffreddare. Sgusciate l'aragosta e conservate il corallo (uova). Raccogliete il corallo in una piccola ciotola con sale, pepe e 3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva, un pizzico di cannella, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia, una stella di anice pestata, il succo di mezzo lime. Mescolate bene, lasciate riposare per 10', quindi filtrate e conservate in frigo (salsa).
Pulite il mango e riducete la polpa in striscioline di piccole dimensioni.
Affettate l'aragosta, mescolatela con il mango e condite con la salsa.
Mescolate il lattughino a qualche filo di erba cipollina, un ciuffo di aneto, 2 foglioline di menta. Distribuite nei piatti e completate con l'aragosta e il mango. Servite subito.

TABELLA DI MARCIA

Il giorno prima: cuocete le cimette di cavolfiore e preparate il croccante salato alle nocciole. Lessate l'aragosta. Confezionate le lasagnette nella pirofila. Rosolate il filetto e mettetelo a marinare. Preparate il biscotto salato alle mandorle e il sorbetto al mandarino. Infornate le chips di panettone. Preparate la mousse al cioccolato e raccoglietela in una tasca da pasticciere. Conservate tutto in frigorifero tranne il croccante, il biscotto salato, il sorbetto (che andrà in freezer) e le chips di panettone. **Il giorno stesso:** completate la crema di cavolfiore e cuocete le uova di quaglia. Sgusciate l'aragosta, realizzate la salsa e componete l'insalata. Togliete dal frigo le lasagnette almeno 2 ore prima di infornarle. Completate la cottura del filetto. Solo all'ultimo momento preparate il "toast" croccante. Componete il piatto con i due dolci appena prima di servirli.

Posto tavola: piattino bianco *Iittala*, piatto bianco con disegni neri e ciotola *Marimekko*, piatti neri *Asa Selection*, bicchieri *Alessi*, posate e tovaglietta *Zara Home*. Sulla tavola: stella di ceramica in vendita da *Jannelli & Volpi*, casetta di ceramica *L'Abitare*, decorazioni in cartone sullo sfondo *Essent'ial*. Piatto e tagliere del "toast" da *Jannelli & Volpi*; piattini della crema di cavolfiore *Zara Home*.

VIGILIA D'AMORE

Il cellulare suona mentre Teresa sta per aprire la porta. Non capisce subito da dove venga quell'arrangiamento hip-hop di Jingle Bells, poi le viene in mente che Andrea l'aveva in mano ieri sera: "Ti ho cambiato la suoneria, mamma, buon Natale!". Mentre con una mano apre la porta, con l'altra cerca a tentoni nella tasca del grembiale.
"Mamma". È Valentina. Piagnucola.
Alberto è sulla porta. O meglio, dietro un'enorme stella di Natale. Il suo sorriso fa capolino fra le foglie: è luminoso. "Ho dimenticato il libro delle vacanze, mamma", singhiozza la bambina. "Non preoccuparti, tesoro. I compiti li facciamo poi quando sei con me. Stai serena e goditi il Natale con papà e i nonni. Ci vediamo dopodomani".
"Va bene, mamma". Sembra convinta.
Anzi, la sente che chiama suo fratello prima di attaccare.
Teresa sorride e rimette il telefonino nella tasca del grembiale. Spalanca la porta, aspetta che Alberto posi il suo baobab natalizio nell'angolo dell'ingresso e lo scarti dall'involucro. Poi gli butta le braccia al collo e appiccica le labbra su quelle fredde di lui. Fuori sta per nevicare, sul loden blu sono rimasti dei minuscoli ghiaccioli che le solleticano la guancia mentre gli passa sul collo per arrivare con le labbra all'orecchio. Alberto sente addosso le curve morbide del corpo di lei, e un amabile calore lo avvolge tutto.
"Buon Natale, amore mio", gli sussurra.
Alberto la scosta, ma non per respingerla. Anzi. Per guardarla negli occhi e sorridere. Prima di venire da Teresa a festeggiare il loro Natale di innamorati è passato a salutare i bambini dall'ex moglie. Niccolò gli si è avvinghiato, un po' come Teresa adesso: lui ha stretto a sé il figlio e gli ha dato un allegro bacio in fronte. Ora Teresa lo prende per mano. Ha preparato in cucina, sono solo in due. Lungo il corridoio Alberto viene travolto da un profumo sempre più intenso, sulle prime sembra emanare dalla pelle di lei, solo a poco a poco capisce che viene dal cibo. È buono, sensuale.
"Non è un menù tradizionale, amore. Niente tortelli né panettone. Lo vuoi sapere o preferisci la sorpresa?".
"La sorpresa sei tu. Ogni giorno che passa da quando ti conosco".
"Allora: falafel al cumino con crema di ceci delicata. Riso Basmati all'uva passa e mandorle. Polpettine al curry e latte di cocco. Insalata di mango e mela. Semifreddo al tè verde. Che ne pensi?". "Penso che non vedo l'ora di sedermi a tavola. E non vedo l'ora di aver mangiato perché so quello che mi aspetta dopo: una notte di Natale coi fiocchi!".
"Ed io ho pensato a un menù esotico, di mondi lontani. E lo sai perché? Perché questa sera tu ed io siamo lontani da tutto. Noi due soli, l'uno per l'altro".
Teresa prende il telefonino e lo spegne. Questa sera è tutta per lui.

Elena Loewenthal
(mestoloecalamaio.it)

LASAGNETTE CON RAGÙ DI CAPPONE E SPINACI

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore e 30 minuti*

Ingredienti per 2 persone
1,3 kg 4 cosce di cappone
500 g latte
250 g spinaci mondati
60 g burro
50 g Castelmagno tritato finemente
30 g farina
6 sfoglie velo di pasta fresca all'uovo per lasagne
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 carota
noce moscata - rosmarino
timo - vino bianco secco
prezzemolo - maggiorana
olio extravergine di oliva - sale

Disossate le cosce del cappone, spellatele e riducete la polpa in tocchetti.
Raccogliete gli ossi in una casseruola con 2 litri di acqua, mezza cipolla, qualche rametto di prezzemolo, 1 carota di piccole dimensioni e mezzo gambo di sedano. Lasciate bollire per 1 ora (brodo di cappone).
Mondate il resto di sedano e cipolla e tagliate entrambi in piccoli dadini.
Preparate un trito aromatico con le foglie di un rametto di rosmarino, uno di timo e uno di maggiorana.
Raccogliete il sedano e la cipolla tritati in una casseruola con 20 g di olio, unite il trito aromatico e i tocchetti di cappone e fate rosolare sulla fiamma media per 5', bagnate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare la parte alcolica e coprite con 200 g di brodo di cappone. Riducete la fiamma al minimo e cuocete per 30'. Spegnete e lasciate raffreddare (ragù di cappone).
Scaldate il latte con un pizzico di noce moscata e uno di sale.
Raccogliete in una piccola casseruola 30 g di burro con la farina, portate sul fuoco e mescolate così da ottenere un composto omogeneo (roux), poi unite il latte caldo e cuocete fino a quando non inizia ad addensarsi (besciamella).
Rosolate gli spinaci in padella con 30 g di burro e un pizzico di sale per 2-3'; uniteli al ragù di cappone e mescolate bene.
Distribuite sul fondo di una pirofila (la nostra è quadrata, lato 17 cm, h 4 cm) un cucchiaio di besciamella, stendete un foglio di pasta e condite con un paio di cucchiaiate di ragù, spolverizzate con il Castelmagno e ripetete queste operazioni fino a riempire la pirofila.
Infornate le lasagnette a 160 °C per 20', poi alzate la temperatura a 200 °C e dopo 8-10' spegnete e servite subito.

Impegno *Facile*
Tempo ***40 minuti più 12 ore di marinatura***
Senza glutine

Ingredienti per 2 persone
300 g filetto di manzo
30 g raspadura (riccioli di granone lodigiano)
2 carciofi
2 mandarini
2 pompelmi rosa
1 arancia - 1 lime
insalata - peperoncino fresco
maggiorana - olio di sesamo - sale

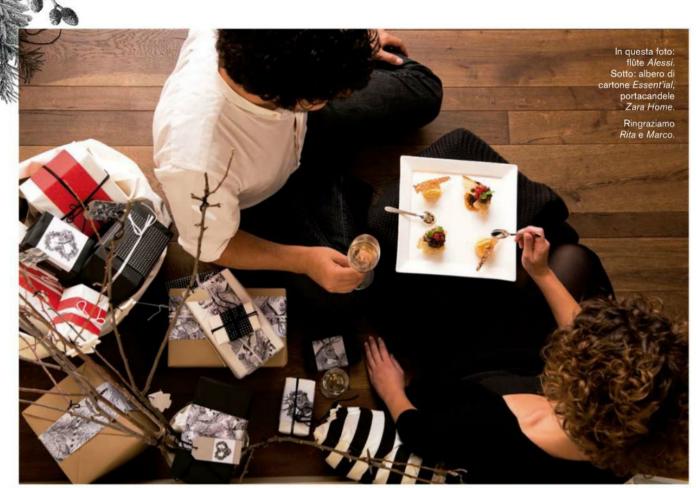
Rosolate il filetto in una padella rovente velata di olio di sesamo: dovrà essere ben arrostito su tutti i lati e crudo al cuore.
Raccogliete il filetto in una ciotola e profumatelo con un peperoncino a rondelle, la scorza grattugiata di un pompelmo, dell'arancia, di un mandarino e del lime; unite 60 g di olio di sesamo, sigillate la ciotola con la pellicola e fate marinare in frigorifero per 12 ore.
Spremete il succo di un pompelmo, dell'arancia, del lime e di un mandarino.
Scolate il filetto, filtrate la marinata e unitevi il succo degli agrumi e sale (salsa).
Infornate il filetto su una placca foderata di carta da forno a 200 °C per 5'.
Mondate i carciofi e affettateli finemente.
Pelate a vivo gli spicchi del pompelmo e del mandarino rimasti.
Distribuite nel piatto l'insalata con i carciofi e gli spicchi pelati a vivo di mandarino e di pompelmo, qualche fogliolina di maggiorana e la raspadura.
Sfornate il filetto e affettatelo in fette di un paio di centimetri. Accomodatele sopra l'insalata, salate e completate con la salsa.
La signora Olga dice che se non trovate la raspadura, potete sostituirla con riccioli di grana non troppo stagionato.

John: "La prima volta che ci siamo visti, dimmi che hai pensato".
Jane: "Dimmelo tu".
John: "Io ho pensato che eri bella come una mattina di Natale".

Brad Pitt e Angelina Jolie nel film *Mr. & Mrs. Smith*

sanna&delfini
Zafferano
con spezzatino
4 BUSTINE
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI

In questa foto: flûte *Alessi*. Sotto: albero di cartone *Essent'ial*, portacandele *Zara Home*.

Ringraziamo *Rita* e *Marco*.

SORBETTO AL MANDARINO

Impegno *Medio*
Tempo *35' più 1 ora per la preparazione del sorbetto*
Vegetariana

Ingredienti per 2 persone
250 g succo di mandarino
125 g zucchero semolato
75 g zucchero a velo
50 g burro
25 g farina
20 g albume
20 g granella di mandorle
cardamomo - fior di sale

Mescolate lo zucchero a velo con 20 g di acqua fredda, poi unite la farina, il burro morbido e un pizzico di fior di sale. Mescolate fino a ottenere un composto liscio.
Stendete il composto su un foglio di carta da forno usando una spatola: dovrete ottenere uno strato sottilissimo. Cospargete con la granella di mandorle e, a piacere, ancora con poco fior di sale.
Infornate a 200 °C per 5-7'. I bordi diventeranno bruni, ma al centro il colore sarà dorato. Sfornate e tagliate subito i bordi e il resto in strisce di 3 cm di larghezza: questa operazione va fatta immediatamente altrimenti il biscotto si indurisce e non si riesce più a tagliare (biscotto salato).
Scaldate 50 g di acqua con un cucchiaino di bacche pestate di cardamomo e lo zucchero semolato, mescolando fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto; filtratelo e unitelo al succo di mandarino. Versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.
Montate a neve 20 g di albume, versatelo nella gelatiera allo scadere degli ultimi 10' del programma (sorbetto). Lasciate completare il ciclo.
Distribuite il sorbetto con il porzionatore da gelato, completate con un biscotto salato alle mandorle. Decorate a piacere con mandarini cinesi (kumquat) e servite subito.

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CHIPS DI PANETTONE

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 2 persone
200 g cioccolato fondente al 70%
200 g panettone
150 g polpa di papaia a dadini
50 g zucchero a velo
50 g latte
3 uova - Grand Marnier - ribes - menta

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con il latte.
Montate a neve gli albumi con lo zucchero a velo (meringa).
Aggiungete al cioccolato fuso i tuorli e 2 cucchiai di Grand Marnier. Lasciate raffreddare, poi incorporate la meringa e raccogliete la mousse ottenuta in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata.
Affettate in fette sottilissime il panettone (se potete, usate l'affettatrice). Accomodate le fette su una placca foderata di carta da forno e infornate a 120 °C per 10' (chips).
Formate due piccoli mucchietti di dadini di papaia sul piatto, copriteli con un ciuffo di mousse, sovrapponete una chips di panettone e un altro ciuffo di mousse. Completate con ribes e foglioline di menta.

DAVIDE NEGRI

Chef eclettico cresciuto in giro per il mondo ma con radici nel Nord Italia, ama sposare con brio prodotti esotici e nostrane eccellenze. Come in questi piatti, ispirati a freschezza e praticità: per godersi dall'inizio alla fine la compagnia di chi si ama.

CON AMORE SOTTO L'ALBERO

1. QUADERNO PER "RICETTE D'AMORE" E BLOC NOTES "SOTTO PRESSIONE" *La Bottega del Legatore (€ 22, € 10)*. 2. SET PER CUPCAKES "I LOVE COOKING" *Ballarini (€ 39,90)*. 3. CASSERUOLA DI ACCIAIO SATINATO CON INTERNO CERAMICO E MOLINILLO MESSICANO IN NOCE PER MESCOLARE LA CIOCCOLATA *KnIndustrie* (€ 128,00). 4. "POLIPHEMO" 2008 TAURASI DOCG *Luigi Tecce (€ 40)*, E CHAMPAGNE GRAND CRU "LA CLOSERIE LES BEGUINES", *Jérôme Prévost (€ 76)*. 5. XANGO RESERVA, BEVANDA 100% NATURALE A BASE DI MANGOSTANO IN CONFEZIONI DA 4 BOTTIGLIE *Xango (€ 126)*. 6. STAMPO CUCCHIAINI PER CIOCCOLATINI *Tescoma (€ 9,90)*. 7. SET DI 8 SOTTOBICCHIERI CON DISEGNI VARI *Pijama (€ 14)*. 8. GLIMPSE TOPICAL SKIN NUTRITION 6 PRODOTTI A BASE DI MANGOSTANO *Xango (€ 220)*. 9. "L'ACINO FUGGENTE, SULLE STRADE DEL VINO TRA MONFERRATO, LANGHE E ROERO" *Editori Laterza (€ 12)*, "IL MONDO È TUO" *Terre di mezzo Editore (€ 14)*. 10. ANTIPASTIERA CON 2 STELLE DI PORCELLANA *Brandani (€ 15)*. 11. COPPIA DI FLÛTE IN VETRO CRISTALLINO *Alessi (€ 31)*.

9
10
11
ALESSI
ALESSI
glimpse
glimpse
TERRE
Il mondo è tuo

Un morbido ingrediente per un

Natale da favola!

Luci e colori, giocattoli, canti e profumo di spezie. È l'atmosfera dei mercatini di Natale, che riporta nel mondo reale quella dell'universo incantato delle fiabe. Suggestioni che vengono dal Nord e che nella tradizione tedesca affondano le proprie radici. Così come l'arte di preparare un ottimo burro: ed è questo che fa Meggle da oltre 125 anni. Una piccola azienda bavarese diventata oggi un Gruppo internazionale, che in Italia è presente dal 2004 con una filiale a Verona. Il passare del tempo non ha cambiato la filosofia di Meggle: trasformare il buon latte in prodotti d'eccellenza. Per rendere straordinari i momenti di quotidianità e le occasioni di festa. E a Natale il profumo dei dolci riempirà la casa, insieme alla gioia dei bambini, felicissimi di poter dare gli ultimi tocchi a biscotti e altre leccornie: usare ingredienti semplici e di qualità e lavorare insieme è la ricetta per un Natale davvero buono.

Bontà leggera senza glutine e senza lattosio

Tutto il gusto del latte, pieno, vellutato e ricco, ma senza lattosio: derivato esclusivamente dal latte senza aggiunta di grassi vegetali, *Butterfly* è pensato per regalare tutta la morbida dolcezza del burro a chi soffre di intolleranze. Infatti non comporta alcun rischio per il celiaco pur trattandosi di un prodotto diverso dal burro classico. Squisito come condimento, ingrediente perfetto per i dolci, è buonissimo anche semplicemente spalmato sul pane. Una colazione ideale anche per la mattina di Natale.

SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

L'omino di pan di zenzero

250 g di farina senza glutine per dolci - 60 g di burro leggero Butterfly Meggle - 50 g di zucchero - 80 ml di melassa (o miele) - 1 uovo - 1 punta di bicarbonato - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 cucchiaino di buccia di arancia grattugiata - sale.

Per la glassa: 1 albume - 200 g di zucchero a velo

Montate il burro e lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungete le uova, la melassa (o il miele) e la scorza di arancia. Unite poco per volta la farina mescolata al bicarbonato, allo zenzero e alla cannella. Completate con un pizzico di sale e impastate. Ponete la pasta a riposare in frigorifero per un paio d'ore. Stendetela non troppo sottilmente e, con un tagliapasta a forma di omino, ritagliate i biscotti; cuoceteli nel forno già caldo a 180 °C per circa 7 minuti: non lasciateli colorire troppo. Sfornate e lasciate raffreddare. Per la glassa: sbattete l'albume con una frusta e via via aggiungete lo zucchero. Dovrete ottenere un composto cremoso, che utilizzerete per decorare i biscotti, disegnando i tratti e i dettagli degli omini. Completate la decorazione utilizzando a piacere caramelline colorate, marzapane, confettini ecc.

Il fior fiore della qualità tedesca

Morbidissimo, facile da lavorare e da spalmare, profumato e gustoso ma allo stesso tempo delicato: *Fiore Bavarese* è il burro originale tedesco, la cui altissima qualità è attestata già alla vista dall'inconfondibile colore giallo paglierino. Ottenuto dalla prima panna del latte, è ingrediente prezioso in cucina, che regala a piatti dolci e salati una pienezza unica. Squisito sul pane, nella più semplice delle ricette, è perfetto per realizzare preparazioni di pasticceria più complesse, e soprattutto per preparare in casa i dolci delle feste.

La casetta di Hansel e Gretel

300 g di farina di grano tenero 00 - 125 g di burro Fiore Bavarese Meggle - 100 g di zucchero - 1 cucchiaio di latte - 1 uovo grande - 1 cucchiaino di lievito chimico in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1 cucchiaino di essenza di vaniglia - sale.

Per la glassa: 1 albume - 200 g di zucchero a velo

Montate il burro e lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungete il latte, la vaniglia, l'uovo, lo zenzero e la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale; impastate fino a ottenere un composto omogeneo, che porrete a riposare in frigorifero per 30 minuti. Preriscaldate il forno a 170 °C. Stendete la pasta non troppo sottilmente e ritagliate le parti della casa: 4 rettangoli uguali (i fianchi e gli spioventi del tetto) e 2 pezzi a forma di busta aperta (fronte e retro). Ritagliate anche 4 rettangoli più piccoli per formare il camino. Cuocete i vari pezzi in forno per 10-12 minuti: devono dorarsi leggermente. Sfornatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo preparate la glassa: sbattete l'albume con una frusta e via via aggiungete lo zucchero. Ottenuto un composto cremoso, usatelo come "collante" per assemblare le diverse parti della casetta e per decorarla, completando la guarnizione con caramelle colorate.

Quest'anno

Ormai sanno rifare alla perfezione i gesti
la buona tradizione di casa:
prontissime per il loro primo Natale.

Ricette Fabio Zago
Testi Maria Vittoria Dalla Cia

tocca a me!

della mamma e conoscono
in cucina entrano le figlie,
Sarà l'incantevole festa di sempre.

Fotografie Giandomenico Frassi
Styling Beatrice Prada

Baccalà mantecato e polenta

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
più 2 ore di raffreddamento

Ingredienti per 8 persone
600 g baccalà dissalato
300 g farina di mais fioretto
150 g latte
100 g Prosecco o vino bianco secco
2 filetti di acciuga sott'olio - scalogno
cerfoglio (o prezzemolo) - peperoncino
burro - olio extravergine di oliva dal sapore molto delicato - sale

Preparate la polenta: portate a bollore 1,5 litri di acqua salata, versatevi a pioggia la farina di mais mescolando con una frusta, poi continuate a mescolare con una paletta per circa 1 ora: dovrete ottenere una polenta morbida; stendetela in una teglia unta o foderata di carta da forno a uno spessore di 1,5 cm e lasciatela raffreddare.
Spellate e diliscate il baccalà con molta attenzione. Riducetelo in cubotti.
Tritate uno scalogno e fatelo appassire dolcemente in padella con 4 cucchiai di olio, i filetti di acciuga e un pezzetto di peperoncino (dosatelo con molta parsimonia), unite il baccalà e cuocetelo per 5' in modo che rilasci la sua acqua; bagnate quindi con il vino, lasciatelo evaporare, aggiungete il latte e cuocete per altri 10' circa; infine assaggiatelo e correggetelo di sale, se serve.
Frullate tutto con il frullatore a immersione aggiungendo altri 4 cucchiai di olio.
Ritagliate la polenta, ormai fredda e soda, in dischi o in quadretti e rosolatela in padella con poco olio e burro facendola dorare su entrambi i lati; in alternativa, ungetela leggermente e infornatela a 220 °C per una decina di minuti (crostini).
Servite il baccalà sui crostini di polenta, completando a piacere con qualche goccia di olio e foglioline di cerfoglio.
La signora Olga dice che il baccalà mantecato (al quale nessun veneto, ma non solo, rinuncia) si può preparare con 2 giorni di anticipo; si conserva in frigo in una ciotola ben sigillata, poi, prima di consumarlo, si intiepidisce dolcemente sul fuoco unendo un cucchiaio di acqua per ammorbidirlo. Anche la polenta si può preparare 2 giorni prima e si abbrustolisce all'ultimo momento.

Crema di fegatini

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora più 12 ore di raffreddamento*

Ingredienti per 8 persone
200 g fegatini di pollo
200 g fegatini di anatra
150 g brandy o Cognac
100 g mascarpone
1 scalogno - pan brioche - burro
sale fino e in fiocchi - pepe

Pulite i fegatini (se serve, sciacquateli) e riduceteli in grossi pezzi.
Arroventate una padella, fondetevi una noce di burro con lo scalogno tritato e unitevi i fegatini; cuoceteli per un paio di minuti sulla fiamma vivace: dovranno risultare ben rosolati all'esterno ma leggermente rosati all'interno. Alla fine salateli, pepateli e allargateli in una pirofila in modo che si raffreddino subito e si interrompa il processo di cottura.
Versate il brandy nella padella dei fegatini e mescolate per deglassare il fondo di cottura facendolo sciogliere nel liquido; lasciate sobbollire finché il brandy non si sarà ridotto della metà. Quando si sarà intiepidito, versatelo nella pirofila, sui fegatini, e lasciate raffreddare. Infine frullate tutto ottenendo un composto cremoso e omogeneo (se desiderate una consistenza finissima e setosa, passate al setaccio il composto).
Incorporate al composto il mascarpone, unendone una cucchiaiata alla volta e lavorando con una frusta (crema).
Trasferite la crema di fegatini in ciotole o nella tradizionale terrina con il coperchio; sigillatelo con la pellicola e mettetelo in frigorifero per 12 ore, tirandolo fuori 30' prima di portarlo in tavola.
Servitelo con fiocchi di sale, foglioline di timo a piacere e accompagnatelo con fettine di pan brioche tostate.
La signora Olga dice che il mascarpone usato al posto del burro dà una consistenza cremosa e vellutata a questo classico antipasto natalizio, molto comune soprattutto al Nord (quanto ai grassi, la differenza è invece davvero irrisoria!). Potete preparare la crema di fegatini un paio di giorni in anticipo e conservarla in frigorifero, ben sigillata.

Nelle pagine precedenti: piatti filo platino *Villeroy & Boch*, posate *Alessi*, calici, tumbler rossi e piattini pane *Centrotavola*, coppa bianca, alzata e brocca *Studio Forme*, tovaglioli *Society by Limonta*, pinze dorate segnaposto *J&V Store*, candelabri *fiorirà un giardino®*, nanetti *Animedagiardino*, specchio con cornice bianca, piatto argento con cloche e vasi di vetro con coperchio *Dialma Brown*, sgabello rosso *Alessi*; sulla libreria di sinistra stelle e alberi in legno *Andrea Brugi*, decoro pupazzo di neve e albero di Natale, pallina presepe *Alessi*, decorazioni di pino *Galbiati Garden*, decorazioni luminose *Arteleta*, sulla libreria di destra uccellini in legno e in argento *J&V Store*, nanetto bianco *Animedagiardino*, cloche di vetro portafilo *Tablecloths*.

Cappelletti in brodo

Impegno *Per esperti*
Tempo *4 ore*

Ingredienti per 8 persone
Brodo
500 g biancostato di manzo
300 g cipolla
120 g carota
80 g sedano
2 cosce e la carcassa di un cappone
1 osso di vitello
timo - alloro - chiodi di garofano - pepe
prezzemolo - pomodoro secco - sale grosso
Pasta
250 g farina 00
50 g semola rimacinata di grano duro
3 uova medio-grandi
Ripieno
50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
1 petto di cappone - 1 uovo
1/2 cipolla - pane - latte - burro
noce moscata - limone
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Brodo
Unite a freddo in una pentola 5 litri di acqua, le carni, la carcassa del cappone, l'osso, le verdure aromatiche, una foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, 2 grani di pepe, 2 gambi di prezzemolo, 1-2 pomodori secchi, un rametto di timo e una presa di sale grosso. Fate sobbollire dolcemente per 3 ore, schiumando via via il brodo per eliminare le impurità. Alla fine sgrassatelo e filtratelo. Dovrete ottenerne circa 3 litri. Preparatelo uno o due giorni prima dell'uso.
Pasta
Miscelate la farina e la semola e impastetele con le uova fino a ottenere una pasta liscia. Ponetela in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 30'.
Ripieno
Tagliate intanto il petto di cappone a cubetti e rosolatelo dolcemente in burro e olio per 3-4' con la cipolla tritata; bagnatelo poi con brodo, salate, pepate e cuocete per una decina di minuti, lasciate raffreddare e tritate finemente con il robot da cucina; amalgamate la carne tritata con l'uovo, mezzo panino ammollato nel latte e strizzato, il parmigiano, la scorza grattugiata di mezzo limone e noce moscata (il ripieno dovrà risultare piuttosto asciutto).
Stendete la pasta in una sfoglia sottile e, con un tagliapasta, ricavatene dei dischetti di 3-4 cm di diametro. Stendete poca pasta alla volta e preparate pochi cappelletti: così eviterete che la pasta si asciughi.
Deponete su ogni dischetto una piccola nocciola di ripieno da 3 g. Piegate il dischetto a mezzaluna e chiudetelo facendo combaciare le estremità. Accomodate i cappelletti via via che sono pronti su un vassoio coperto con un canovaccio.
Lessate i cappelletti nel brodo per 3-4' dal levarsi del bollore e serviteli con il brodo stesso.
La signora Olga dice che, se volete preparare i cappelletti il giorno prima, coprite i vassoi con la pellicola e metteteli in frigo. Potete anche congelarli, mettendo il vassoio in freezer e poi raccogliendo i cappelletti congelati in sacchetti. Si conserveranno in freezer per 1 mese. Cuoceteli da congelati.

I cappelletti, dimmi se sono come li facevi tu!

In queste pagine: piatto fondo *Studio Forme*.

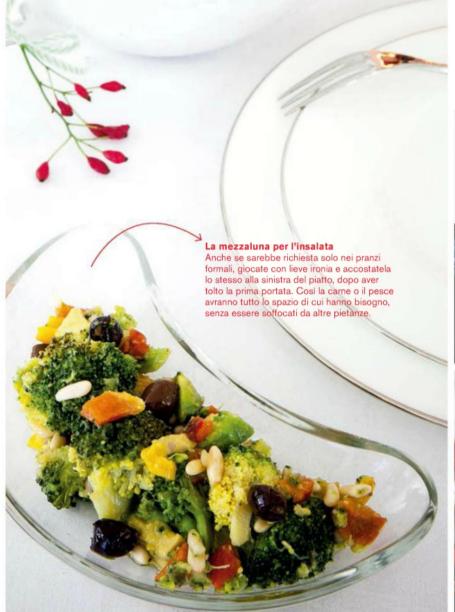
Timballo di anellini

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*

Ingredienti per 8 persone
500 g salsa di pomodoro
400 g pasta tipo anellini
200 g polpa di manzo tritata
200 g piselli finissimi
150 g polpa di maiale tritata
100 g provolone piccante
1 uovo - 1 cipolla piccola
grana o pecorino grattugiato - vino
olio extravergine di oliva - burro
pangrattato - sale - pepe - peperoncino

Preparate il ragù: tritate la cipolla, fatela appassire in casseruola in un velo di olio, unite la carne e rosolatela dolcemente per una decina di minuti sgranandola con un cucchiaio, quindi sfumate con uno spruzzo di vino bianco o rosso a piacere; quando sarà completamente evaporato, aggiungete la salsa di pomodoro, un mestolo di acqua, sale, pepe, un pizzico di peperoncino e cuocete il ragù per 30-40'. Completate alla fine con i piselli, cuocete per altri 5' e lasciate intiepidire.
Lessate gli anellini, scolateli al dente e mescolateli con tre quarti del ragù, l'uovo e 20 g di grana.
Imburrate generosamente e spolverizzate di pangrattato una pirofila (ø 22 cm, h 10 cm) o una tortiera alta a cerniera delle stesse misure. Riempitela per metà con la pasta, creando un incavo al centro in modo che la pasta salga a foderare parte del bordo della pirofila: il ragù dovrà rimanere all'interno del timballo. Versate nell'incavo il ragù rimasto (tenetene da parte un po' in modo che ciascun commensale se ne possa servire), 30 g di grana e il provolone tagliato a cubetti. Finite di riempire lo stampo con il resto della pasta, coprite con una generosa spolverata di pangrattato, pressate delicatamente e infornate a 200 °C per 30' circa; sfornate, lasciate riposare per 10-15', quindi staccate con un coltello il timballo dai bordi e sformatelo con attenzione sul piatto da portata.
Servitelo subito, accompagnandolo con il ragù rimasto e grana a piacere.
La signora Olga dice che il ragù può essere preparato anche un paio di giorni in anticipo.

Uno, due, tre
e il timballo
è sformato.
Che emozione...

La mezzaluna per l'insalata
Anche se sarebbe richiesta solo nei pranzi formali, giocate con lieve ironia e accostatela lo stesso alla sinistra del piatto, dopo aver tolto la prima portata. Così la carne o il pesce avranno tutto lo spazio di cui hanno bisogno, senza essere soffocati da altre pietanze.

"Insalata di rinforzo" con accento esotico

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 8 persone
- *40 g pinoli*
- *24 olive verdi e nere*
- *16 grosse cimette di broccolo e/o di cavolfiore*
- *8 filetti di acciuga sott'olio*
- *2 peperoni, rosso e giallo*
- *1 avocado*

capperi sotto sale - scalogno
limone - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Lavate e asciugate i peperoni e infornateli a 250 °C nel forno ventilato per 15' circa, girandoli a metà cottura. Sfornateli, metteteli in una ciotola, sigillate con la pellicola e lasciateli raffreddare: in questo modo la pelle si staccherà molto facilmente. Pelate i peperoni, divideteli in falde e tagliateli a piccoli quadretti. Potete prepararli anche con un giorno di anticipo.
Lessate le cimette di broccolo in acqua bollente salata per 7-8' (devono rimanere al dente), scolatele e tuffatele in acqua ghiacciata per interrompere la cottura.
Tostate dolcemente i pinoli in una padella antiaderente senza grassi facendoli dorare.
Sbucciate l'avocado, tagliatelo a cubetti e irroratelo con il succo di un limone.
Raccogliete broccoli divisi in ciuffettini, peperoni e avocado con il succo di limone in una capiente ciotola e completate con i filetti di acciuga sminuzzati, i pinoli tostati, una manciata di capperi dissalati, le olive snocciolate a pezzetti, 1-2 cucchiai di scalogno tritato; condite con abbondante olio, sale, pepe, mescolate con cura e servite.
La signora Olga dice che questa insalata è ancora più buona dopo diverse ore di riposo al fresco. La tradizione campana la vuole per la cena della Vigilia, come antipasto per stuzzicare l'appetito prima dell'arrivo delle portate di magro. Nella nostra versione ci sono i broccoli invece del più classico cavolfiore e, tra le altre piccole varianti, l'avocado, che dà una nota esotica all'insieme, amalgamando piacevolmente i sapori.

In questa pagina: palline di Natale bianche, decorate e funghetto *Sia Home Fashion*, stella cometa *Alessi*, decoro in ceramica verde *MV% Ceramics Design*. In tutto il servizio nastri di *Brizzolari* e *Le Mercerie*.

Scorfano all'acqua pazza

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 6-8 persone
1 kg 4 filetti di scorfano
6-8 pomodori secchi sott'olio
2 filetti di acciuga sott'olio
vino bianco secco
alloro - peperoncino
aglio - origano
olio extravergine di oliva - sale

Squamate i filetti di scorfano ed eliminate accuratamente le lische. Tagliate ciascun filetto in 2-3 tranci dello stesso peso.
Versate in una larga padella un bel bicchiere di acqua e mezzo bicchiere di vino. Unite i filetti di acciuga, i pomodori secchi a pezzetti, un peperoncino, 1-2 spicchietti di aglio leggermente schiacciati, una foglia di alloro, una presa di sale e un po' di origano. Fate sobbollire per 4-5', quindi aggiungete in padella i filetti di scorfano leggermente salati, accomodandoli con la pelle verso il basso.
Coprite la padella, abbassate il fuoco al minimo e cuocete il pesce per 7-8'.
Togliete i filetti dalla padella tenendoli in caldo. Eliminate dal sugo aglio, peperoncino e alloro e lasciatelo sul fuoco per restringerlo un po'.
Servite immediatamente il pesce, irrorato con il sughetto, completando tutto con un filo di olio crudo.
La signora Olga dice che la ricetta originale dell'acqua pazza napoletana vorrebbe acqua di mare, pomodorini freschi e, come pesce, spigola, orata o mormora. Noi abbiamo usato lo scorfano, che ha carni saporite e comunque adatte a questa cottura in umido. Abbiamo usato al posto dei pomodorini freschi quelli secchi e, purtroppo, comune acqua corrente invece della romantica acqua di mare!

Rotolo di cappone ripieno

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*

Ingredienti per 8 persone
2,5 kg 1 cappone con i suoi fegatini
600 g polpa di zucca
200 g polpa di vitello macinata
1 uovo
1 mela Renetta
1 mandarino
grana grattugiato - pistacchi pelati
pinoli - lardo - pasta di tartufo bianco
olio extravergine di oliva
timo - burro - sale - pepe

Tagliate la polpa di zucca a grosse fette, disponetele su una teglia foderata di carta da forno, copritele con un foglio di alluminio e infornatele a 150 °C per 1 ora circa. Sfornatele e frullatele con una noce di burro, sale, pepe e la scorza grattugiata del mandarino (purè).

Ricavate dal cappone il petto intero con la pelle e apritelo orizzontalmente a libro in modo da ottenere un rettangolo; spianatelo leggermente con il batticarne. Appoggiatelo su un foglio di carta da forno con la pelle rivolta verso il basso.

Amalgamate la polpa di vitello con l'uovo, la mela sbucciata e ridotta a cubettini, un cucchiaio di grana, un cucchiaio di pistacchi, un cucchiaio di pinoli tostati, un cucchiaio di lardo tritato, poco timo tritato, sale, pepe, un cucchiaino di pasta di tartufo e i fegatini tritati grossolanamente (ripieno).

Distribuite uniformemente il ripieno sul petto di cappone, arrotolatelo aiutandovi con la carta da forno, legatelo a mo' di arrosto e poi incartatelo nella carta da forno, chiudendo le estremità a caramella. Accomodate il rotolo su una teglia foderata di carta da forno, irroratelo di olio e infornatelo a 180 °C per 1 ora circa: al termine della cottura la temperatura al cuore del rotolo dovrà essere di 68 °C. Sfornate, lasciate riposare per una decina di minuti, poi liberate il rotolo della carta e dello spago, affettatelo e servitelo, accompagnandolo con il purè di zucca.

La signora Olga dice che le cosce e la carcassa del cappone si utilizzano per la preparazione del brodo dei cappelletti. Il cappone ripieno di tradizione piemontese e lombarda fa così il paio perfetto con l'altro grande classico dell'Italia del Nord: la pasta ripiena, per Natale rigorosamente in brodo.

Legare il cappone: qui ci vuole l'abilità della mamma.

In cucina: orologio da parete e barattoli a scacchi *100FA*.

Cassata

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 5 ore di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
700 g ricotta di pecora
350 g zucchero
300 g pan di Spagna
300 g marzapane ai pistacchi
300 g zucchero fondente
100 g canditi misti a dadini
100 g cioccolato fondente
pistacchi pelati - zucchero a velo
grossi canditi di cedro, arancia e ciliegine
vaniglia in baccello - liquore a piacere
limone - acqua di fior d'arancio

Lavorate la ricotta con 300 g di zucchero, i semi di mezzo baccello di vaniglia e qualche goccia di acqua di fior d'arancio per renderla cremosa; incorporate il cioccolato sminuzzato, 50 g di pistacchi tritati grossolanamente e i canditi misti a dadini (ripieno).
Foderate una tortiera con la pellicola.
Stendete il marzapane tra due fogli di carta da forno spolverizzati di zucchero a velo spianandolo con un matterello a 3-4 mm di spessore. Ritagliate delle lunghe strisce alte come la tortiera. Foderate con esse il bordo interno della tortiera (ne avanzeranno dei ritagli).
Tagliate il pan di Spagna a fette spesse 1 cm e con esse foderate il fondo della tortiera.
Portate a bollore 100 g di acqua con 50 g di zucchero e, a piacere, una scorza di limone o un pezzetto di vaniglia e 1-2 cucchiai di liquore a piacere. Lasciate intiepidire, quindi spennellate con questa bagna il pan di Spagna (non esagerate, poiché il ripieno lo inumidirà ulteriormente).
Distribuite il ripieno nella tortiera, copritelo con altre fettine di pan di Spagna, pressate con delicatezza, spennellate con la bagna, rimboccate la pellicola sulla cassata e mettetela in frigo per 4-8 ore.
Fondete sulla fiamma bassissima lo zucchero fondente, spostandolo dal fuoco per non cuocerlo; mescolate di continuo fino a ottenere un composto fluido e filante.
Tirate fuori dal frigo la cassata, sformatela sul piatto da portata; versate al centro lo zucchero fondente appena intiepidito, distribuitelo uniformemente su tutta la superficie con una spatola e rimettete in frigo per 1 ora, per farlo rassodare.
Decorate la superficie della cassata con ciliegine, fettine di arancia e cedro canditi.
La signora Olga dice che potete preparare la cassata con un giorno di anticipo.

E con i canditi, anche il dolce è pronto!

Divano *Saba Italia*, cuscini e coperte *Society by Limonta*, decoro luminoso *Arteleta*, albero di Natale *Galbiati Garden*, palline *Sia Home Fashion*, decori in ceramica *MV% Ceramics Design*, decoro "Noel" *fiorirà un giardino®*, vasi di vetro con coperchio *Dialma Brown*, mastello di zinco *100FA*.

Sottopiatto in legno *Bitossi Home*, panettone *Loison*.
Ringraziamo *Graziella* ed *Emanuela Roncari* e i bambini *Anita* e *Arturo*.

FABIO ZAGO

Tecnica e classicità i suoi principi, e passione per la didattica: così da più di vent'anni accompagna gli allievi della nostra scuola. Ha immaginato questo Natale come grande festa della tradizione, con i piatti delle nonne e delle mamme dal Veneto alla Sicilia.

Una festa che dura 3 giorni

Le ricette del servizio sono proposte nella sequenza in cui dovrebbero comparire in tavola se fossero tutte comprese in un unico, ricchissimo menu. Ma le abbiamo scelte anche per poterle ricomporre in altri menu, più contenuti, per meno ambiziose mangiate!

Vigilia di magro

Si comincia con il baccalà mantecato con polenta, si passa all'insalata di rinforzo (che si può anche servire come antipasto), quindi al pesce all'acqua pazza, per finire con la cassata oppure con panettone, panforte, frutta secca e mandarini a volontà.

Pranzo di Natale

Apertura con la crema di fegatini, quindi tortellini in brodo oppure timballo, e poi rotolo di cappone ripieno e cassata.

E a **Santo Stefano**, quando verranno gli amici per un brindisi postnatalizio, preparate le crocchette di baccalà mantecato e ancora qualche crostino con la crema di fegatini.

Poltrona *Saba Italia*.

CARTA DEI VINI

Calore, sentimento, tradizione, ma anche originalità e freschezza. Cinque vini per cinque emozioni. Che "scalderanno" gli animi e gli affetti di tutte le nostre tavolate del Natale in famiglia.

BOLLICINE

"Cuvée 60 Nature" Casa Caterina (€ 30). Blanc de Blancs di straordinaria classe e intensità, da agricoltura biodinamica, 4 anni sui lieviti, non dosato: guarda allo Champagne senza nessun complesso. Quello che ci vuole con l'antipasto di pesce.

BIANCO

"L'Aura" Gino Pedrotti (€ 16) è un bianco premontano di pari corpo e delicatezza. Da soffice vinificazione, sintesi perfetta tra la finezza floreale delle uve nosiola e il frutto carnoso dello chardonnay. Bello e duttile, sta bene con la crema di fegatini e il secondo piatto di pesce.

ROSATO

"Alnus" 2011 Custodi delle Vigne dell'Etna (€ 19), rosato con il fuoco dentro (nasce da sabbia lavica). Sorso di vitale, raffinata profondità. Bidimensionale: scalda con il frutto e rinfresca con la mineralità. Perfetto con il baccalà, ma anche con i cappelletti in brodo e il timballo di anellini.

ROSSO

Nel **Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2008 Praesidium** (€ 30) turgore e ravvivante freschezza gareggiano senza sopraffarsi, in mirabile equilibrio. Alto artigianato, vertice della viticoltura alle pendici del Gran Sasso, per accompagnare il rotolo di cappone ripieno.

DOLCE

Da secoli nella tradizione trentina i grandi banchetti terminano con il vino santo da uve nosiola. Il **Vino Santo 2000 Francesco Poli** (€ 30) regala una variegata gamma di sensazioni che sposano velluto, freschezza, lunghezza. Una consolazione come poche. Se poi lo sorseggiate con la cassata...

Scelti e raccontati da Gianluca Ladu e Maddalena Viscusi, *vinoir.com*

Foto ritratto Riccardo Lettieri

La cena della Vigilia

La notte del 23 dicembre il mercato rimaneva aperto fino al mattino della Vigilia.
Era un territorio magico e colorato nel mezzo di un mondo in bianco
e nero, quel mercato, quella notte; un paese dei balocchi nel quale
ci aggiravamo storditi ed eccitati per il Natale in arrivo.
Arance e mandarini, mele gialle e rosse, peperoni tricolori, cipolle magenta,
melanzane bluette e datteri cremisi scintillavano fra gli addobbi a ghirlanda
sotto la luce delle lampade a padella sospese sui banchi.
Forme accatastate di formaggi stagionati e di ricotta marzotica, mozzarelle
e scamorze, salami e salsicce nei colori saturi di un quadro fiammingo.
Vassoi stracolmi di dolci, calzoncelli, sassanelli, torrone, fichi secchi mandorlati
e ricoperti di cioccolato. Cozze, vongole, ostriche, triglie, saraghi, polpi e grovigli
di anguille guizzanti. E ancora, noci, nocelle, mandorle, pistacchi, pinoli,
olive verdi in calce, olive nere, olive greche, fave, datteri e lupini.
Tutto meticolosamente disposto in piramidi perfette, dalle quali sembrava
impossibile rimuovere un solo elemento senza far crollare tutto il resto.
C'erano le grida allegre o sguaiate degli ambulanti, il fragoroso brusio
della folla e soprattutto c'erano gli odori, tutti quegli odori insieme,
mescolati in una formidabile ratatouille olfattiva.
La mattina dopo ci si riversava di nuovo in strada, per le ultime
compere o anche solo per incontrare gli amici e per farsi vedere,
in un viavai interminabile lungo le strade del centro.
Poi, intorno alle quattro e mezzo, succedeva qualcosa. La città era percorsa
da un fremito, attraversata da una brezza inquieta e improvvisa, e le strade
si svuotavano rapidamente. Alle cinque non c'era più nessuno e poco dopo,
più o meno all'ora della merenda, irrompevano sulle tavole gli spaghetti
con il sugo di gronco, i frutti di mare, gli spiedini di capitone e alloro,
il baccalà, i pesciolini fritti e sott'aceto.
E poi finocchi e sedano, frutta secca, arance candite e mandarini.
Le cartellate al vin cotto, le castagnelle, le paste reali, le mandorle caramellate
e il panettone farcito di crema pasticciera arrivavano puntuali
quando in televisione partiva il cartone animato di Walt Disney.
Si chiudeva con il limoncello, i liquori al mandarino, all'alloro e al cioccolato
che per quella notte anche noi ragazzini avevamo il permesso di assaggiare.
Quando arrivava il momento di aprire i regali eravamo sazi e felici.
Era quasi mezzanotte. Ci sembrava che quel mondo sarebbe durato per sempre.

Gianrico e Francesco Carofiglio

...e se qualcosa avanza

1. Crocchette di baccalà mantecato

Tempo *35 minuti*

Ingredienti per 6-8 persone
400 g baccalà mantecato
3 uova
pangrattato
olio di arachide - sale

Amalgamate accuratamente il baccalà con 1 uovo e 60 g di pangrattato. Assaggiate il composto e, se serve, salate. Dividetelo in 22-24 porzioni.
Modellate le porzioni di composto in crocchette e passatele nel pangrattato, poi nelle uova battute e di nuovo nel pangrattato, compattandolo leggermente.
Tuffate le crocchette in abbondante olio di arachide a 170 °C e friggetele per 5-6' girandole con un ragno. Quando saranno dorate, scolatele su carta da cucina.
Servitele subito, ben calde. Se serve, completate con una leggera spolverata di sale.
La signora Olga dice che queste crocchette, ottime come antipasto e perfetto stuzzichino per l'aperitivo, si possono servire anche come secondo piatto: in questo caso basteranno per 4 persone.

2. Crema con i broccoli dell'insalata di rinforzo e il brodo dei cappelletti

Tempo *20 minuti*

Ingredienti per 4 persone
400 g gambi e ciuffi di broccoli lessati
400 g brodo dei cappelletti
40 g provolone
40 g grissini
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Portate a bollore il brodo, unitevi i broccoli e fate bollire per 4-5'.
Frullate ottenendo una crema liscia e omogenea.
Conditela con sale, se serve, e una generosa macinata di pepe.
Distribuite la crema nei piatti.
Servite la crema con un giro di olio, il provolone tagliato a dadini e qualche grissino sbriciolato.

3. Celentani con il ragù del timballo di anellini

Tempo *20 minuti*

Ingredienti per 4 persone
350 g pasta secca tipo celentani
240 g ragù
grana grattugiato
sale

Portate a bollore una casseruola di acqua salata.
Tuffatevi la pasta e, mentre cuoce, scaldate il ragù in una casseruola, ammorbidendolo, se occorre, con un po' di acqua di cottura della pasta.
Scolate la pasta al dente e conditela subito con il ragù.
Distribuitela nei piatti e servitela immediatamente completando con una generosa spolverata di grana.

4. Gallette di cappone

Tempo *25 minuti*
più 30' di raffreddamento

Ingredienti per 4 persone
200 g rotolo di cappone ripieno
40 g mortadella
1 uovo
grana grattugiato
pangrattato
burro o burro chiarificato
sale

Tritate finemente con il robot da cucina gli avanzi del rotolo di cappone e la mortadella.
Amalgamate poi il composto con l'uovo e un cucchiaio di grana. Correggete di sale, se serve. Mettete in frigorifero a rassodare per 30' circa.
Modellate con il composto 4 gallette e passatele nel pangrattato.
Rosolatele in padella, in una noce di burro spumeggiante, per un paio di minuti per lato. Servitele subito.

Foto Beatrice Prada

In queste pagine: piatti bianchi *Maxwell & Williams*, decoro verde *MV% Ceramics Design*.

GAGGIA
WoO
WoO
IMPRESSIONI
DOMORI
DAMMANN
Christmas Tea

Un dono di tradizione

1. Elegante e luminosa in acciaio satinato la macchina per il caffè Carezza Prestige *Gaggia (€ 289,90).* **2.** Decoro a stella *Uros Mihic (€ 35).* **3.** Per un infuso o per il latte caldo, tazza con pupazzo di neve *Alessi (€ 22).* **4.** Aromatico tè nero agli agrumi in lattina colorata, Christmas Tea *Dammann Frères (€ 12).* **5.** Dal Veneto orientale in storiche bottiglie, Lison Classico Docg, un asciutto Tocai per pesci e formaggi, e Raboso Malanotte del Piave Docg, un rosso speziato e sontuoso per selvaggina e formaggi stravecchi, *Cantina S. Osvaldo (la coppia in scatola regalo, € 52).* **6.** Macchina per tirare la pasta come tradizione comanda Atlas 150 Wellness *Marcato (€ 60,80).* **7.** Da una torrefazione artigianale, caffè Huehuetenango Guatemala e tavolette di cioccolato *WoO* e *Impressioni Trinci (€ 9,50, € 4,50 e € 10,50).* **8.** Dolci degustazioni con lo Scrigno Domori Classic con 18 tavolette di cioccolato *Domori (€ 48,50).* **9.** Per conservare i vostri frollini delle feste biscottiera in ceramica *Wald (€ 69,75).* **10.** Campana di vetro *fiorirà un giardino® (€ 17).* **11.** Rinfresca l'atmosfera con note balsamiche e agrumate la Candela profumata Côte d'amour *Britanie (€ 23,90).* **12.** La confezione dello Champagne diventa una bugia nella Lightbox Christmas Edition *Piper-Heidsieck (€ 39,90).* **13.** Per imparare a fare deliziose praline "Cioccolatini" (scatola con libro e 2 stampi in silicone) *Guido Tommasi Editore (€ 19,90).* **14.** Sapori intatti e intensi di mandorle e miele nel torrone artigianale della gelateria di Crema *Bandirali (€ 45 al chilo).* **15.** Storia e curiosità sulla pasta ripiena da leggere in "Tortellino" *Pendragon (€ 9,90).* **16.** Eccellenza del Parmense, già preparato per il consumo, Culatello di Zibello Dop *Antica Corte Pallavicina (€ 90 al kg).* **17.** Panettone Milano con ingredienti selezionati *Loison (a partire da € 24 quello da 1 kg).* **18.** Vassoio satinato *Alessi (€ 69).* **19.** Squisita semplicità: pasta tipo "candelotti", spaghetti e spaghetti integrali bio *Rummo (a partire da € 1,14 per 500 g).* **20.** Cestino in acciaio *Alessi (€ 54).* **21.** Bioecologici profumati di spezie e fiore d'arancio Latte corpo Zenziglia, Doccia schiuma Mieroli, Crema contorno occhi e labbra *Pura Vida Bio Alce Nero (€ 22, € 12 e € 32).* **22.** Birre artigianali rifermentate in bottiglia (come lo Champagne!): speziata con farro e malto d'orzo Curmi e doppio malto Admiral *32 Via dei Birrai (a partire da € 8,90 e da € 9,90).* **23.** Americana pied-de-poule rosso e portabottiglie in canapa *Tablecloths (€ 45 e € 27).*

Ha collaborato *Angela Odone*.

... E SOTTO L'ALBERO LA SORPRESA DI UN DOLCE RISVEGLIO

Ricette *Joëlle Néderlants e Valentina Massa* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia*
Fotografie *Riccardo Lettieri*

Cupcakes di Valentina

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*
Vegetariana

Ingredienti per 24 pezzi
320 g farina
300 g zucchero
170 g burro a temperatura ambiente
120 g latte
12 g lievito in polvere per dolci
2 uova grandi a temperatura ambiente
1 baccello di vaniglia
confettura di albicocche
pasta di zucchero colorata - sale

Setacciate la farina con il lievito e mezzo cucchiaino di sale.
Mescolate il latte con i semi raschiati dal baccello di vaniglia aperto per il lungo.
Montate lungamente il burro con lo zucchero finché non otterrete un composto chiaro e spumoso. Poi, continuando a montare, incorporatevi un uovo alla volta, unendo il secondo solo quando il primo sarà perfettamente amalgamato.
Aggiungete quindi metà della farina, il latte e successivamente la farina rimasta, mescolando con cura.
Foderate con 24 pirottini gli incavi di stampi multipli per muffin.
Distribuite il composto nei pirottini riempiendoli per 2/3 con l'aiuto di un cucchiaio.
Infornate a 180 °C per 18-20'.
Sfornate e fate raffreddare i cupcakes.
Spennellateli poi con la confettura e ricopriteli con la pasta di zucchero stesa a 3 mm di spessore. Decorate a piacere con l'aiuto di appositi stampini (cutters) natalizi.

Mini brioche al cacao

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
più 2 ore e 30' di lievitazione
Vegetariana

Ingredienti per 16-18 pezzi
250 g farina
100 g cioccolato bianco
100 g zucchero a velo
75 g latte
50 g burro morbido
45 g zucchero di canna grezzo
12 g cacao amaro
8 g lievito di birra
1 uovo
ribes - sale
burro per gli stampini

Mescolate in una ciotola 50 g di farina con 8 g di lievito di birra e 75 g di latte: otterrete una pastella che lascerete riposare coperta con un canovaccio umido per 30' (poolish).
Raccogliete in una ciotola il cacao, lo zucchero di canna, un pizzico di sale e 200 g di farina. Poi unite il poolish e impastate; aggiungete 1 uovo e per ultimo il burro a pezzettini. Impastate fino a ottenere una pasta soffice e liscia, che si staccherà dal bordo della ciotola. Lasciatela lievitare coperta da un canovaccio umido per 1 ora: dovrà raddoppiare il proprio volume.
Imburrate 16-18 stampini scannellati in silicone (ø 5 cm, h 4 cm).
Fate delle palline di pasta di 25 g cad., allargatele leggermente a disco e mettete al centro di ognuno un pezzettino di cioccolato bianco sminuzzato, richiudete e formate delle sfere facendo rotolare la pallina tra il palmo della mano e il piano di lavoro.
Accomodate ogni pallina negli stampini imburrati e fate lievitare per almeno 1 ora coperto con un canovaccio umido.
Infornate le mini brioche a 180 °C per 15' circa. Sfornatele e fatele raffreddare.
Mescolate 100 g di zucchero a velo con un cucchiaio di acqua così da ottenere una glassa densa, ma abbastanza fluida: sollevando il cucchiaio deve formarsi un nastro. Se fosse necessario, unite ancora poche gocce di acqua.
Distribuite un cucchiaino di glassa su ogni mini brioche e completate a piacere con un chicco di ribes; decorate con nastri multicolore a mo' di pacchettino.

Questa è la ricetta che avete visto in **COPERTINA**

Bevanda speziata alla mela

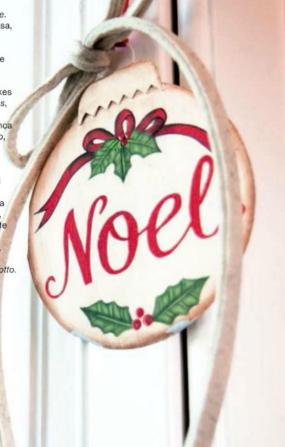
Impegno *Facile*
Tempo *20 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 6 persone
1,5 kg mele Golden
60 g miele di acacia
cannella in stecca - anice stellato
limone

Centrifugate le mele con il succo di mezzo limone (servirà a evitare l'annerimento) ottenendo circa 600 g di centrifugato; filtratelo attraverso un colino molto fine.
Raccogliete il succo di mela in una casseruola con 300 g di acqua, mezza stecca di cannella, 2 stelle di anice stellato e il miele di acacia. Portate a ebollizione e dopo meno di 1' spegnete.
Filtrate e servite subito, caldo.

JOËLLE NÉDERLANTS

Un angelo nella nostra cucina: specialista in sopraffini dolci casalinghi, e in tante altre cose, e mano più che destra di tutti gli chef. Ha preparato queste brioche a misura di bambino, come pandorini mignon, con in più la sorpresa di un cuore di cioccolato.

In tutto il servizio: torta decorata e cupcakes *Mami Louise* (*mamilouise.com*), zuppiera rossa, sciatore e pallina di Natale, piattini dei cupcakes, tazze bianche e rosse, candelabro *Coin*, alzatina dei cupcakes *Maxwell & Williams*, stella di ceramica *Wald*, tovaglia bianca *laFabb®icadelLino*, vaporiera *Philips*, grembiule Paola Navone per *Yoox*, carta dei pacchetti regalo *Marimekko*, tazza della bevanda alla mela *Tescoma*, teiera, tazze impilate e posate *Alessi*, panettone *Vergani*, coltello *Sanelli*, pastelli colorati *Giotto*.

Doni golosi

Frollini al caramello *Dal Forner (€ 6)* da accompagnare con la scatola regalo di *Kusmi Tea (24 bustine di tè assortite, € 29)*; da leggere "Le cuoche di Capalbio" *ZigZag Editore (€ 10)* e "Toscana, almanacco di eventi & specialità" *Communicart.it (€ 16,90)*. Nella borsa rossa di *Coin* Chianti Classico Riserva "Vigneto di Campolungo" *Lamole di Lamole (1,5 litri, € 42,80)* e Moscato rosa *Kettmeir (37,50 cl, € 21,75)*; confezione natalizia di Grana Padano *Ferrari* con condimento agrodolce *Antichi Colli (€ 15,95)* e con 3 mieli *Rigoni (€ 13,10)*; da leggere "Orso ha una storia da raccontare" e "Ma dove corrono tutti?" *Babalibri (€ 13, € 11)*, "La valle dei mulini" *Terre di mezzo Editore (€ 15)*. Macchina per caffè espresso Éspria, l'ultimo modello della gamma A Modo Mio di *Lavazza (€ 129)*, confetture biologiche Susine e anice e Albicocche e mandorle di *De Liella Azienda Agricola (vasetto da 150, g € 5,60)*; da leggere "In cucina con Katie, ricette e altri piccoli segreti" e "California Bakery, i dolci dell'America" *Guido Tommasi Editore (€ 30 e € 25)*. L'albero è decorato con un cuore di ceramica *Wald*, la tazzina con piattino *Coin* e l'abete di *Giovanni Raspini*.

Styling mini brioche e bevanda *Beatrice Prada*.

Hanno collaborato *Angela Odone*, *Beatrice Prada* ed *Elena Villa*.

Ringraziamo *Sara Manetti Morazzoni* per l'ospitalità e la cordiale accoglienza, e i bambini *Dino*, *Ludovica*, *Martina*, *Francesco* e *Ludovico*.

Quando arriva Babbo Natale?

Mentre lo aspettiamo, giochiamo con BRUNO, l'orso GHIOTTONE, e prepariamo tutti insieme biscotti e dolcetti da sgranocchiare sotto l'albero.

Ricette *Emanuele Frigerio*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Oddproduzioni*
Styling *Cecilia Carmana*
Illustrazioni e tipografia *Anna Canavesi*

Casetta di pan di zenzero

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 2 ore di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 1 casetta
350 g farina
160 g zucchero
150 g burro
150 g miele
12 g zenzero in polvere
10 g cannella in polvere
5 g chiodi di garofano in polvere
5 g bicarbonato
1 uovo - sale

Montate il burro morbido con lo zucchero finché non diventa ben spumoso. Incorporate poi l'uovo e il miele; se state lavorando con un'impastatrice, togliete la frusta e mettete la foglia, quindi unite farina, bicarbonato, spezie e un pizzico di sale.
Lavorate il composto finché non diventa omogeneo: siccome risulterà molto morbido, mettetelo in frigo coperto per 2 ore, in modo che si consolidi per poterlo stendere.
Stendete l'impasto con il matterello a uno spessore di 5 mm, ritagliatelo con un coltellino formando le parti che comporranno la casetta. Infornate a 180 °C, in forno statico, per circa 10-12'.
Lasciate raffreddare e componete la casetta, rifilando le parti che la compongono con un coltello e sovrapponendo leggermente il tetto. Decoratela a piacere con caramelle e pasta di zucchero.

Ciambelle-renne al cioccolato

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 40'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 ciambelle
160 g cioccolato fondente al 70%
150 g burro più un po'
150 g zucchero
130 g panna fresca
60 g albume
60 g farina più un po'
60 g fecola di patate
30 g cacao amaro
6 tuorli
pasta di zucchero

Lavorate il burro morbido con 125 g di zucchero, montandolo con la frusta elettrica fino a ottenere una spuma gonfia e morbida. Incorporate i tuorli uno per volta, sempre mescolando con la frusta.
Unite poi farina, fecola e cacao setacciati, mescolando con la frusta a bassa velocità.
Montate a neve l'albume con lo zucchero rimasto e incorporatelo delicatamente all'impasto, con una spatola.
Versate l'impasto in 6 stampini a ciambella (ø 11 cm) imburrati e infarinati, riempiendoli per 3/4: l'impasto si gonfierà in cottura.
Infornate a 170 °C, nel forno statico, per circa 40'. Sfornate, sformate le ciambelle e lasciatele raffreddare completamente.
Scaldate la panna: prima che arrivi a bollore, aggiungete il cioccolato tagliato a pezzetti e mescolate per scioglierlo.
Immergete le ciambelle nel cioccolato in modo da ricoprirne tutta la superficie. Lasciate che il cioccolato si asciughi, poi decorate le ciambelle, creando occhi, naso e bocca con caramelline o pasta di zucchero e le corna con pasta di zucchero.

CHE SETE! ARRIVANO I SUCCHI DI FRUTTA

I migliori sono fatti in casa, ma anche fuori se ne trovano di alta qualità, senza zuccheri aggiunti o aromi artificiali e senza conservanti.
Van Nahmen utilizza materie prime biologiche per i suoi diversi gusti classici e un insolito limpido e dissetante rabarbaro (€ 7,50).
C-Colzani esalta le migliori coltivazioni bio d'Italia: solo frutta lavorata freschissima, in bottigliette colorate (da € 6).
Kohl offre ben sei gusti di mela diversi, più alcuni mix di mele e altri frutti: dall'Alto Adige, succhi "di montagna" non filtrati (da € 3,90).
Chiara Giovoni

Corona con marshmallow

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*
Vegetariana

Ingredienti per 10-12 persone
180 g 3 uova
180 g burro più un po'
180 g farina più un po'
180 g zucchero
5 g cannella in polvere
marshmallow e caramelle per decorare

Montate a lungo le uova con lo zucchero, finché non diventano gonfie e spumose.
Aggiungete la farina setacciata, la cannella e il burro fuso, ma non caldo. Amalgamate bene il composto ottenuto.
Versatelo in uno stampo a ciambella (ø 25 cm) imburrato e infarinato e infornate a 170 °C per 1 ora circa.
Sfornate la ciambella, sformatela subito e lasciatela raffreddare su una grata.
Decorate il dolce secondo la vostra fantasia, con marshmallow colorati, da infilare nel dolce con degli stecchini, e caramelle.

Frollini di Natale

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 60 biscotti
400 g farina
400 g burro
200 g fecola di patate
200 g zucchero a velo
10 tuorli sodi - limone

Impastate il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e i tuorli sodi. Profumate con la scorza grattugiata di mezzo limone, poi unite la farina e la fecola e lavorate fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 1 ora.
Stendete la pasta a 7-8 mm di spessore, quindi ritagliate i biscotti con tagliapasta delle forme che preferite (impastate nuovamente i ritagli, lasciando riposare la frolla in frigo se si fosse ammorbidita troppo, e stendetela nuovamente).
Sistemate i biscotti su teglie foderate con carta da forno e infornateli a 170 °C per 20-30'. Sfornate e lasciate raffreddare.
Decorate i biscotti a piacere con pasta di zucchero, perline, stringhe e caramelle.
La signora Olga dice che questa pasta, chiamata ovis molis, è più fine della frolla tradizionale per la presenza delle uova sode, dello zucchero a velo e della fecola; è anche più delicata da lavorare, motivo per cui non si riesce a stendere troppo sottile. Solitamente con questo tipo di impasto si preparano biscottini ottenuti formando palline di impasto, poi schiacciate al centro e farcite con confetture.

1821
MARASCHINO
L'originale.

Scopri uno dei liquori italiani più antichi, creato da Luxardo nel ***1821*** *con le ciliegie marasche delle proprie piantagioni. Una ricetta esclusiva, tramandata di generazione in generazione, dà vita a un distillato dal profumo intenso, armonioso e deciso da gustare liscio, esaltante con la frutta e perfetto nei cocktail più famosi. Maraschino Luxardo: scegli l'originale.*

www.luxardo.it

LUXARDO

Luxardo promuove il bere responsabile

Alpern

LA PASTA DI ZUCCHERO

Si acquista già pronta al supermercato, ma si può fare anche a casa: amalgamate 40 g di albume con 250 g di zucchero a velo; unite 4-5 gocce di limone, per attenuare il sapore di uovo. Se volete una pasta bianca, aggiungetene un po' di più, altrimenti colorate con i coloranti alimentari per ottenere i colori che vi servono. La consistenza dovrà essere piuttosto solida, come un impasto morbido e molto malleabile, quasi cremoso. Per le decorazioni, mettetelo in una tasca da pasticciere con bocchette lisce o dentellate di piccolo diametro. Per una consistenza più solida, adatta a decorazioni come le corna delle renne, aggiungete un po' di zucchero a velo in più.

Panini-orsetti al latte

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 2 ore di riposo circa*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
500 g farina Manitoba
250 g latte più un po'
50 g burro più un po'
10 g lievito di birra fresco
zucchero - sale

Sciogliete il lievito in 40 g di acqua tiepida, poi unite 50 g di farina. Coprite il preimpasto (poolish) e mettetelo a lievitare, coperto, in un luogo tiepido, finché non raddoppia di volume (ci vorranno circa 45').

Aggiungete al poolish 450 g di farina, il burro ammorbidito, 7 g di sale e 7 g di zucchero, quindi il latte. Regolatevi con la quantità di latte in base a quanto assorbe la farina e tenendo conto che dovrete ottenere un impasto morbido, non troppo asciutto.

Fate riposare l'impasto per 10', poi dividetelo in 8 palle da circa 80 g cad.; formate anche 16 palline di 1 cm, che utilizzerete per creare le orecchie degli orsetti. Disponete palle e palline su 2 teglie diverse, e mettetele a lievitare coperte (le palle nel forno spento con una ciotola di acqua calda; le palline, che essendo più piccole lievitano prima, possono restare a temperatura ambiente. Dovranno entrambe raddoppiare di volume in circa 40'. Potete mettere le palle grandi dentro stampini di porcellana imburrati o lasciarle lievitare sulla placca.

Attaccate le palline sulle 8 palle, spennellate tutto con un po' di latte e infornate a 170 °C per circa 20'.

Sfornate gli orsetti e lasciateli raffreddare, poi disegnate occhi e bocca, utilizzando a piacere cioccolato fuso, pasta di zucchero o caramelline.

EMANUELE FRIGERIO

È nato a Milano, praticamente nel laboratorio di pasticceria del papà. Lì ha giocato e sperimentato fin da piccolo, trasformando poi i giochi nel suo lavoro di oggi. E tra la nostra scuola e la cucina di redazione, ci delizia con il suo entusiasmo e le sue dolci creazioni.

Foto ritratto Riccardo Lettieri

HANNO GIOCATO CON NOI

Ringraziamo tutti i bambini, *Tilde, Chiara, Elvira, Annalucia, Eleonora, Gabriele, Tommaso, Filippo* e *Olivia*.

Stampini per i dolci *Shönhuber*, piatto con trenino, stelle in ceramica e bicchierino degli stecchini *MV% Ceramics Design*, set di tazzine e teiera, piatto e cucchiaino in legno, scatole e sacchettini numerati *Jabadabado*, cuscini *Zara Home* e *Ikea*, cappellini di Babbo Natale in vendita da *Le Civette sul Comò*, vestiti dei bimbi *Il Gufo* e *Sara Rotta Loria*, caramelle *Haribo*, pennarelli *Giotto*, carta da disegno *Favini*.

LO SAPEVI CHE IN CUCINA...

FATTO A MANO

Stelline di Natale
Bastano poche mosse per creare queste stelline leggere e colorate: potete utilizzarle come segnaposto o appenderle ai pacchettini oppure all'albero di Natale o, ancora, a ghirlande e decorazioni.

Che cosa vi serve
Vi serviranno solo dei comuni stuzzicadenti. Acquistate poi in colorificio o anche nei supermercati nastri adesivi colorati, di plastica o di carta, scegliendo i colori e le fantasie che più vi piacciono.

Facilissime da fare
Potete coinvolgere i vostri bambini e costruire le stelline con loro: unite gli stecchini ai vertici utilizzando pezzettini di nastro e intrecciandoli fino a comporre la stella.

Fate attenzione che gli stuzzicadenti siano quelli a sezione rotonda e appuntiti da entrambe le estremità.

BALLARINI
1889

tanti i love cooking a te!

Novità Natale 2013

in collaborazione con Decora

I muffin, i semplici dolcetti da forno della tradizione americana, entrano a far parte della nostra cucina per diffondersi nella loro forma più moderna ed elaborata: le cupcakes, tortine decorabili con colori e sapori tutti da scoprire e sperimentare. Per sorprendere le amiche all'ora del tè, per rendere ancor più allegre le feste dei vostri bambini, o semplicemente quando volete concedervi un momento di tenerezza tutto per voi.

i Love Cooking Cupcakes vi aspetta nei migliori negozi di casalinghi assieme a tante altre idee regalo tutte da gustare!

Inoltre i Love Cooking vi regala da oggi la nuova App gratuita, creata in collaborazione con La Cucina Italiana, e scaricabile da Apple Store.

PICCOLI REGALI, GRANDE DIVERTIMENTO

1. Stampini per biscotti di Natale *Birkmann (€ 12)* e rullo per biscotti *Westmark (€ 11,40)*. **2.** "Una mela al giorno!", libro gioco per mangiare sano, di Patricia Geis, *Editoriale Scienza (€ 15,90)*. **3.** Tagliabiscotti doppio taglio forme classiche e natalizie *Tescoma (€ 5,90)*. **4.** Kiddy Bears, set di 7 pezzi con valigia in metallo *Villeroy & Boch (€ 79)*. **5.** Frutta e verdura in stoffa, 9 e 14 pezzi *Ikea (entrambi € 9,50)*. **6.** Tovagliette impermeabili per la tavola, decorate su uno o due lati *I disegni di Pucci (€ 7,50 e € 9,50)*. **7.** Alzatina con dolcetti in legno e set di attrezzi per la cucina 8 strumenti e 5 formine *Jabadabado (€ 25 e € 27)*. **8.** "Mamma, adesso cucino io! Con le ricette del Gufo", di Maria Castellano, *Sime Books (€ 26)*. **9.** Kit Le petit Chef *Opinel (€ 36,90)*.

Donare viaggi Offrire emozioni

Magnifiche mete da regalare o regalarsi. E godere quando per noi o da loro è il momento migliore. In posti vicini o lontanissimi. Dove le tradizioni ci appartengono. O riescono ancora a riempirci di meraviglia.

Testo e foto *Andrea Forlani*
Illustrazioni *Karin Kellner/2DM*

Matera BASILICATA

Patrimonio dell'Umanità, aspirante al titolo di Capitale europea della cultura nel 2019, Matera stupisce sempre e comunque, in quanto assolutamente unica. I celebri Sassi valgono da soli il viaggio, magari in occasione del 2 luglio, giorno della festa patronale celebrata dal lontano 1389. All'interno dei Sassi si trovano Le Grotte della Civita, albergo diffuso ad alto tasso di suggestione. *sextantio.it*

Pane di Matera IGP
Lievito madre, semola di grano duro, sale e acqua. Semplici ingredienti per un pane di antichissima tradizione tutto da gustare.

Valencia SPAGNA

Ritrovarsi a Valencia senza saper cosa fare è pressoché impossibile: la terza città di Spagna è un travolgente serbatoio di musei, gallerie, locali, mercati, negozi e ristoranti. Non solo: è anche il luogo natio dell'archistar Santiago Calatrava, che qui ha creato una mirabolante e futuristica città nella città. Eleganza e design nel centrale hotel Caro. *carohotel.com*

Paella
A voi la scelta: qui potete gustare sia la celeberrima paella valenciana, con pollo e coniglio, sia quella di mare, con seppie, cozze, calamari, gamberi, vongole...

Lac Sacacomie CANADA

Se c'è un luogo al mondo dove godersi lo spettacolo del foliage, questo è il lago Sacacomie, nello stato canadese del Québec. Uno specchio d'acqua d'infinita bellezza, circondato da boschi di aceri che assumono in autunno tutte le possibili tonalità esistenti tra il giallo e il rosso. Si dorme nell'omonimo e panoramico Hôtel Sacacomie. *sacacomie.com*

Sciroppo d'acero
Acquisto doveroso per dolcificare qualsiasi cosa, da una tazza di tè alla vostra torta preferita.

Lapponia SVEZIA

Tra febbraio e marzo è il momento migliore: le giornate si allungano, la morsa del freddo si allenta e i paesaggi sono fiabe coperte di neve in cui immergersi a bordo di una slitta trainata da una renna o da una muta di cani. Indescrivibile poi, l'emozione di guidare una motoslitta tra le onde ghiacciate del golfo di Botnia per poi corroborarsi in una sauna. Siamo nel magico arcipelago di Kalix, Lapponia svedese. Per dormire: Hotell Valhalla. *hotellvalhall.com*

Caviale
Si chiama Kalix Löjrom e tradotto significa uno dei migliori caviali sulla faccia della terra. Lo mangiano persino i re di Svezia.

San Blas PANAMA

Benvenuti in Paradiso, ovvero nelle 378 isole dell'arcipelago di San Blas, Panama. Risparmiate dal turismo di massa e abitate dal colorato popolo dei Kuna, hanno tutte le carte in regola per trascorrervi una delle vacanze più esotiche della vita: mare e spiagge da favola, pesce freschissimo, minuscoli resort dove rilassarsi dall'alba al tramonto o dedicarsi agli sport acquatici preferiti. Ideale da dicembre ad aprile. Tra i migliori resort lo Yandup Island Lodge. *yandupisland.com*

Granchio
Ci penseranno direttamente i Kuna a pescare, pulire e cucinare i saporiti granchi da San Blas. A voi il compito di mangiarli.

Khiva UZBEKISTAN

La vera destinazione da mille e una notte lungo la Via della Seta non è affatto la celebre Samarcanda, bensì Khiva. Interamente protetta da mura che circondano straordinari palazzi, moschee e madrase, la millenaria città-oasi uzbeka (Patrimonio dell'Umanità) non teme rivali in Asia Centrale in quanto a fascino e bellezza. Naturalmente c'è anche un vivace bazar. Evitare se possibile i mesi estivi, quando il clima si fa torrido. Tra gli hotel: Malika Kheivak. *malika-khiva.com*

Plov
All'ombra dei minareti si gusta questa specialità a base di riso cotto nel brodo con verdure e spezie.

Capo Spartivento SARDEGNA

Un paesaggio quasi troppo bello per essere vero, fatto di scogliere e calette. Un monumentale faro ottocentesco e perfettamente funzionante trasformato in luxury guest house e l'incontenibile sensazione di trovarsi in un luogo unico, isolato, ai confini del mondo. Siamo invece a Capo Spartivento, promontorio sud-occidentale di Sardegna, a quattro chilometri di strada sterrata dalla spiaggia di Baia Chia (CA). Provare per credere.
farocapospartivento.com

Fichi
Un salto nella vicina Chia significa, d'estate, tornare a casa con sporte piene di fichi deliziosi acquistabili direttamente dai produttori.

North Wales INGHILTERRA

Andateci d'estate, quando il clima è perfetto. Per una giornata in spiaggia a Llandudno, un'escursione sulla sommità dello Snowdon (1085 m) o un picnic al faro sull'isola di Anglesey. Ma andate nel Galles del Nord anche per esplorare castelli farciti di leggende, scoprire borghi ricchi di storia e andare a caccia di antiquari. Qualunque cosa decidiate di fare, sarà un viaggio magnifico. Per dormire sull'isola Anglesey c'è Tre-Ysgawen Hall.
treysgawen-hall.co.uk

Ostriche e frutti di mare
Freschissimi e buonissimi i frutti di mare gallesi, se poi amate le ostriche siete davvero nel posto giusto.

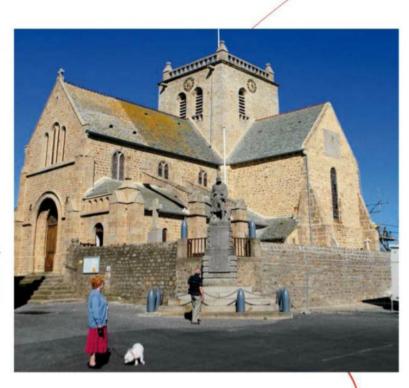
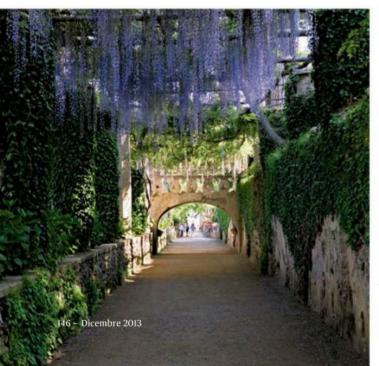
Trieste FRIULI-VENEZIA-GIULIA

Austero e romantico, il capoluogo friulano ammalia chiunque.
Tutto merito della scenografica piazza Unità d'Italia, del Canal Grande, dei caffè ottocenteschi (Tommaseo, degli Specchi...), della passeggiata lungomare e della cultura mitteleuropea. Poi bastano pochi minuti di macchina per ritrovarsi tra le verdi colline del Carso, dove andar per cantine, produttori di olio d'oliva, di miele, di prosciutti e formaggi. Elegante, di design e strategicamente in centro, l'hotel Duchi Vis a Vis. *hotelvisavis.net*

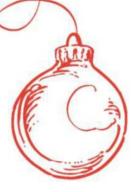
Presnitz
Per palati dolci il tipico "serpentone" di pasta sfoglia ripieno di mandorle, noci, fichi, uvetta, cioccolata grattugiata, cannella e altro ancora.

Cherbourg FRANCIA

Il tratto di costa normanna su cui si affaccia la città di Cherbourg è perfetto per chi cerca un punto di fuga lontano da tutti e da tutto. Per andare a caccia di fari e scogliere, ma anche di ristorantini dove concedersi grandi soddisfazioni gastronomiche. Da non mancare una sosta alla Cité de la Mer, eclettico museo custode del sottomarino Redoutable. Per sonni tranquilli, Hôtel La Régence. *logishotels.com*

Aragosta
Se l'aragosta fa parte dei vostri sogni gastronomici, qui sulla costa normanna potrete farne indigestione. Da mitigare con un bicchiere di calvados.

Ravello CAMPANIA

Cultura, poesia, arte e bellezza concentrati in un borgo di 2500 abitanti sulla Costiera Amalfitana. Per non parlare della gastronomia. In altre parole un luogo da visitare a ogni costo, meglio ancora durante il suo celebre festival estivo. Un hotel con vista mozzafiato e cucina da leccarsi i baffi? Il Palumbo. *hotelpalumbo.it*

Limoncello
Vero, ormai si trova ovunque, ma quello fatto con i limoni di Ravello è a dir poco speciale. Promesso.

Le Ricette

MENU DI DICEMBRE

Rapidamente buoni

Ricette *Fabio Zago* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1. "Raclette" espressa

Tempo *30 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1 kg patate
4 tomini da 100 g cad.
8 cetriolini sott'aceto
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Sbucciate le patate; tagliatele a cubotti, tuffatele in acqua bollente salata e lessatele per 10-15'.
Tagliate a rondelle 8 cetriolini sott'aceto.
Arrostite i tomini in una padella antiaderente già calda per 3' da una parte e per altri 2' dall'altra.
Scolate le patate mentre cuocete i tomini, mescolatele con i cetriolini e conditele con pepe, sale e 2 cucchiai di olio.
Distribuite le patate calde nei piatti, anch'essi caldi, accomodatevi sopra i tomini e servite immediatamente.

2. Crespelle alla russa con yogurt e uova di salmone

Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 8 persone
180 g latte fresco
100 g farina di grano saraceno
100 g uova di salmone o pesce affumicato
50 g farina 00
5 g lievito in polvere per torte salate
1 uovo
yogurt greco - burro - aneto - sale

Miscelate le farine e mescolatele con il latte, l'uovo, un pizzico di sale e il lievito.
Ungete con poco burro una padellina antiaderente di circa 12 cm di diametro, versatevi un mestolino di composto e cuocetelo sui due lati; dovrete ottenere 8 grosse crespelle (blinis).
Servite una crespella a testa, con una quenelle di yogurt, uova di salmone e aneto.
Le parole in cucina Le *quenelle* sono piccole polpettine oblunghe: si ottengono modellando il composto tra 2 cucchiai o 2 cucchiaini, che vanno ruotati uno nell'altro.

3. Filetto di branzino e carciofi

Tempo *25 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
8 carciofi già puliti
2 filetti di branzino da 350 g cad.
aglio - prezzemolo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Completate la pulizia dei carciofi e tagliateli a fettine.
Eliminate le lische dai filetti di branzino, squamateli e sciaquateli; divideteli in due parti, conditeli con sale e olio e accomodateli su una placca foderata di carta da forno unta leggermente di olio con la pelle verso l'alto; infornateli a 240 °C per 10' circa nel forno ventilato.
Scaldate 3 cucchiai di olio in padella per 1' con uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia; unite i carciofi e arrostiteli vivacemente per 3-4', bagnandoli con un goccio di acqua; condite con sale, pepe e prezzemolo. Servite i filetti di branzino appena pronti, accomodandoli sopra i carciofi.

4. Cosce di faraona alla diavola con zenzero e prugne

Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
4 cosce di faraona
prugne secche
zenzero fresco - salsa di soia
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Passate sulla fiamma le cosce di faraona per eliminare gli eventuali residui di piume, sciacquatele, asciugatele e battetele con il batticarne su entrambi i lati.
Scaldate un'ampia padella, ungetela con un filo di olio e accomodatevi le cosce di faraona sul lato della pelle; copritele con un coperchio che le schiacci e cuocetele a fuoco basso per 10'; poi giratele sul lato della polpa e cuocete per altri 10'.
Bagnate quindi con un mestolo di acqua, qualche cucchiaio di salsa di soia, unite poco sale, pepe, 8-12 prugne secche a pezzi e 4 rondelle di zenzero; cuocete, sempre coperto, per altri 10'.

5. Sauté di riso e verdure al curry

Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
320 g riso integrale
1 zucchina
1 carota
1 patata dolce
1 piccola cipolla
½ cavolo cappuccio
curry - olio extravergine di oliva - sale

Unite il riso in pentola a pressione con abbondante acqua fredda; salate, chiudete la pentola e cuocete per 15-18' dal fischio.
Affettate intanto le verdure e saltatele vivacemente in una padella velata di olio, separatamente; dovranno cuocersi rimanendo però ben al dente. Salatele leggermente alla fine.
Scaldate qualche cucchiaio di olio in una sauteuse (padella con bordi alti e svasati), unite il riso, scolato, e le verdure e saltate tutto insieme vivacemente, aggiungendo curry a piacere. Servite subito.

6. Ananas caramellato con gelato

Tempo *20 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
1 piccolo ananas
burro - zucchero di canna
rum - gelato allo yogurt
pepe

Pelate l'ananas e tagliatelo a cubotti di un paio di centimetri.
Scaldate una grande padella; unite una noce di burro, 2 cucchiaiate di zucchero di canna e i cubotti di ananas.
Saltateli vivacemente per un paio di minuti, quindi fiammeggiateli con un goccio di rum: versatelo nella padella, poi inclinatela in modo da incendiare il liquido sulla fiamma. Lasciateli sul fuoco per un altro minuto. Volendo, rosolate con l'ananas anche qualche cubo di pandoro avanzato.
Servite l'ananas tiepido con gelato allo yogurt; completate a piacere con pepe, che con il suo aroma caldo e penetrante ben si abbina anche a un piatto dolce e fresco come questo, accentuando il carattere esotico del frutto.

7. Crema di fagioli e radicchio

Tempo *20 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
2 scatole di borlotti da 400 g cad.
2 scalogni
1 cespo di radicchio rosso
rosmarino - olio extravergine di oliva
sale - pepe

Soffriggete per 3' in casseruola in un velo di olio 2 scalogni affettati sottili insieme a un rametto di rosmarino. Unite poi i fagioli, sgocciolati e sciacquati, e 1 litro di acqua; fate bollire per 5'.
Eliminate il rosmarino, aggiungete una piccola parte del torsolo del radicchio a fettine (è amaro), sale, pepe e frullate in crema, tenendo da parte 2 cucchiai di fagioli.
Completate con la parte tenera delle foglie tagliata a striscioline e i fagioli tenuti da parte e, a piacere, con grana e crostini di pane.

8. Insalata di indivia, sedano e gorgonzola

Tempo *15 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
200 g indivia riccia mondata
100 g gorgonzola naturale a cubetti
80 g sedano mondato
80 g pane ai cereali
4 noci
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tagliate il pane a cubetti e tostatelo in padella in un velo di olio.
Spezzettate l'indivia, conditela con olio, sale, pepe, completatela con il gorgonzola, i gherigli delle noci a pezzi, il sedano a fettine e il pane e servitela subito.

Al bicchiere

Dicembre è il momento dei rossi generosi, per rispondere al freddo, ma anche dei bianchi di carattere, per natalizie ricette di mare; infine, con l'irruzione dei dolci festivi, via libera ai vini più zuccherini.

In effervescenza
Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Brut "Col del Sas" Spagnol € 9. Vivacità, freschezza, semplicità, e un accenno di morbidezza per innescare un circolo virtuoso (ma vizioso!) con le crespelle alla russa.

In bianco
Fiano di Avellino Docg "Vino della Stella" Joaquin 2012 € 22. Suadente, fruttato e marino. Un Fiano moderno, piacevolmente salino e amarognolo in bocca. Ottimo con il branzino ai carciofi.

In rosso
Verduno "Basadone" Castello di Verduno 2010 € 14. Occorre la connivenza tra austerità sabauda e garbo diafano di questo raro vitigno pelaverga per incontrare la faraona con le prugne.

"Trebbiolo" La Stoppa 2010 € 8. Un piglio intensamente rurale: grinta, tannino e succulenza. Scaraffatelo qualche ora prima, e dedicatelo alla crema di fagioli.

In dolcezza
Oltrepò Pavese Moscato "Volpara" Bruno Verdi 2012 € 8. Sottilmente spumoso, dolce con un moto rinfrescante, aromatico per carattere, lieve nell'alcol (6,5%): ecco come rispettare un dessert di ananas caramellato e gelato allo yogurt.

Scelti per voi da Samuel Cogliati, *possibilia.eu*

apvd.it
Steel loving you.
steel
stile in cucina
www.steel-cucine.com

9. Indivia brasata con stracchino

Tempo *20 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
500 g indivia belga
300 g stracchino
100 g pane integrale o altro
burro - limone
olio extravergine di oliva
sale - pepe

Tagliate a metà i cespi di indivia, poneteli in un tegame con un velo di olio, una noce di burro, sale e pepe.
Coprite e cuocete a fuoco medio per 5', girate quindi l'indivia e cuocetela per altri 3' spruzzando qualche goccia di limone.
Tostate leggermente il pane infornandolo a 200 °C nel forno ventilato.
Tagliate il pane a quadretti, distribuiteli nei piatti, aggiungete l'indivia tagliata in almeno 3-4 parti, adagiate al centro una grossa cucchiaiata di stracchino e servite subito, ben caldo.

10. Pasticcio di lasagne, robiola e salmone affumicato

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
200 g lasagne fresche pronte
200 g robiola
200 g panna fresca
150 g salmone affumicato
100 g latte
20 g grana grattugiato
pangrattato - maggiorana
pepe rosa - burro
sale - pepe

Mescolate la robiola con la panna e il latte e condite con sale, pepe e maggiorana (crema di robiola).
Imburrate una pirofila o 4 piccole pirofile individuali e montate il pasticcio, alternando le lasagne con la crema di robiola, pezzetti di salmone, poco pangrattato e poco grana e pepe rosa spezzettato. Fate almeno 4 strati, completate con crema di robiola e pangrattato in abbondanza.
Infornate a 200 °C nel forno ventilato per circa 10'; sfornate e lasciate riposare per qualche istante prima di servire.

11. Insalata di scampi e avocado

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
50 g pane a cubetti
50 g indivia riccia spezzettata
12 grossi scampi
2 avocado ben maturi
aglio - sale - peperoncino - coriandolo fresco - limone - olio extravergine di oliva

Staccate le chele degli scampi e pestatele (arricchiranno il sugo e sarà più facile spolparle una volta cotte); sgusciate le code.
Rosolate in padella le chele in un velo di olio per 2' con poco peperoncino e uno spicchio di aglio con la buccia; poi posate le code sopra le chele (così non si asciugheranno), coprite e cuocete per altri 2-3'.
Tagliate a cubetti l'avocado, conditelo con succo di limone, sale, olio, peperoncino e coriandolo. Distribuite l'avocado e il pane sull'indivia, accomodatevi sopra le code degli scampi e le chele spolpate e servite.

12. Tre salse per il panettone

Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
120 g lamponi
50 g cioccolato fondente
2 tuorli - burro - cacao amaro zucchero - Marsala - mascarpone

Mescolate in una pentolina di rame 2 tuorli con 2 cucchiai di zucchero e 4 cucchiai di Marsala sul fuoco al minimo, scaldando fino a 80 °C, poi togliete dal fuoco; mescolate fino a raffreddamento, quindi incorporate 4 cucchiai di mascarpone. Si conserva in frigo per 2 giorni (salsa al mascarpone).
Frullate i lamponi con 60 g di zucchero, poi passate al setaccio (salsa di lamponi).
Sminuzzate il cioccolato e fondetelo dolcemente con 10 g di burro, 10 g di cacao e 100 g di acqua senza far bollire; appena il composto sarà fuso, ritiratelo dal fuoco e servitelo tiepido (salsa al cioccolato).

Due menu

Pranzando in leggerezza
tra una cena di festa e l'altra

Primo piatto
Sauté di riso e verdure al curry
Secondo piatto
Filetto di branzino e carciofi
Dolce
Ananas caramellato e gelato

Un buon tocco amarognolo
in piatti semplici e saporiti

Primo piatto
Crema di fagioli e radicchio
Secondo piatto
Indivia brasata con stracchino
Dolce
Salsa al cioccolato con il panettone

La nostra tavola

L'apparecchiatura è realizzata con i **piatti di Andrea Fontebasso** creati per **Tognana** e la **piccola terrina di Maxwell & Williams**: siccome ogni giorno in dicembre è un po' speciale, abbiamo cercato un dettaglio prezioso, il filo d'oro, ma su linee semplici ed essenziali. Ideali da abbinare al fondo della tavola, decorata festosamente con **carta da parati Farrow & Ball**; da usare a mo' di tovaglietta americana o di sottopiatto.

Antipasti

Tartellette integrali con mousse di salmone

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20' più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 12 persone
320 g robiola
300 g filetto di salmone spellato e spinato
170 g farina 00
150 g burro
90 g farina integrale
80 g grana grattugiato
1 tuorlo - aglio - peperoncino - alloro
menta - panna fresca - uova di salmone
germogli - limone - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mescolate le farine, il grana, sale e pepe. Impastate con il burro ammorbidito, poi unite il tuorlo e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 1 ora.
Scaldate in una padella un mestolo di acqua con una scorza di limone, una foglia di alloro, uno spicchio di aglio schiacciato, 3-4 grani di pepe e uno spruzzo di vino bianco. Portate a bollore e unite il salmone. Coprite e cuocete per 5-6'.
Lavorate la robiola con un pizzico di pepe, 2-3 foglie di menta tritata con un pizzico di peperoncino e un cucchiaino di olio.
Scolate il salmone e fatelo raffreddare. Tagliatelo a pezzetti e frullatelo con la robiola e 2 cucchiai di panna, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Mettetela in frigorifero finché non acquista un po' di consistenza (mousse).
Stendete la pasta frolla a circa 4 mm di spessore e foderate 12 stampini ovali da tartelletta (9,5x6 cm), rifilandoli con un coltello. Decorate i bordi, schiacciandoli con i rebbi di una forchetta. Bucherellate il fondo e infornate le tartellette a 180 °C per 12-14'. Sfornate e lasciate raffreddare.
Sformate le tartellette e riempitele con la mousse, aiutandovi eventualmente con una tasca da pasticciere; completate con uova di salmone e germogli e servite.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Superiore Riesling, Colli Altotiberini Trebbiano, Lamezia Greco.*

Tartellette integrali con mousse di salmone

Raviolo di sfoglia con lenticchie e cotechino

Estetica della mostarda
Questo prodotto, tipico dell'Italia settentrionale, nasce da una preparazione casalinga che prevedeva l'aggiunta di farina di senape bianca a composte di frutta. In seguito, la frutta candita, più bella da vedere, ha preso il posto della composta, diventando protagonista della mostarda industriale che ha via via soppiantato quella casalinga. Oggi, tuttavia, grazie al recupero della tradizione da parte di molti produttori, si trovano in commercio anche molte mostarde in forma di composta.

Raviolo di sfoglia con lenticchie e cotechino

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30' più 4 ore di ammollo*
Ingredienti per 12 pezzi

700 g pasta sfoglia stesa
500 g cotechino lessato
200 g lenticchie secche
sedano - carota
cipolla - alloro
concentrato di pomodoro
uovo - semi di sesamo
mostarda
sale

Ammollate le lenticchie per almeno 4 ore, poi lessatele per circa 40' (partite da acqua fredda) con mezzo gambo di sedano, mezza carota e mezza cipolla a pezzetti, e una foglia di alloro. Aggiustate di sale verso fine cottura e aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro.
Spellate il cotechino, tagliatelo a pezzetti e frullate la polpa.
Spegnete le lenticchie; se hanno acqua in eccesso, scolatele, in modo che siano ben asciutte, altrimenti rischiano di bagnare troppo la pasta. Mescolatele al cotechino tritato (ripieno).
Tagliate la sfoglia in 6 larghe strisce; disponete il ripieno su 3 strisce (4 cucchiaiate ben distanziate su ciascuna), spennellate la sfoglia con uovo battuto con un goccio d'acqua e sovrapponetevi le altre 3 strisce.
Ritagliate 12 ravioli, rifilandoli ai bordi; schiacciate la pasta per chiuderli bene. Spennellateli di uovo, incideteli con tre tagli obliqui. Cospargeteli con semi di sesamo e infornateli a 190 °C per 10' circa.
Servite i ravioli accompagnandoli con mostarda a piacere.
Vino *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Oltrepò Pavese Cruasè, Alto Adige Spumante rosé, Alta Langa Spumante rosato.*

Tartare di scampi al cedro e timo

Tuorlo fritto, vellutata di topinambur e tartufi

Tartare di scampi al cedro e timo

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti più 30' di marinatura*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
24 scampi da 60 g cad.
timo - cedro - germogli alfa alfa - sale
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - peperoncino - pepe

Sgusciate gli scampi e sezionate a metà le code; eliminate il budellino, sciacquateli e asciugateli tamponandoli.
Stendete uno strato di scampi in un vassoio, conditeli con un velo di olio, pepe, qualche rametto di timo, qualche scorza di cedro e un po' del suo succo. Coprite poi con un altro strato di scampi. Lasciateli marinare coperti in frigorifero per 20-30'.
Togliete il timo e la scorza di cedro e tagliate gli scampi con un coltello, in una dadolata grossolana, senza spappolarli (tartare).
Distribuite la tartare in 4 piatti, modellandola con uno stampo ad anello; condite con un filo di olio, sale, scorza di cedro grattugiata e qualche fogliolina del timo della marinata.
Accompagnate le tartare con i germogli conditi con una emulsione di olio, sale, pepe e succo di cedro. Completate con peperoncino tritato, dosandolo a piacere.
L'olio giusto *Dalle note erbacee e gusto sapido e vegetale, con amaro e piccante netti, ma ben dosati. Olio siciliano, olio della Puglia settentrionale da olive peranzana.*
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Valcalepio Bianco, Colline Lucchesi Sauvignon, Sciacca Bianco.*

Tuorlo fritto, vellutata di topinambur e tartufi

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
250 g topinambur
4 uova - 1 cipolla piccola
pecorino stagionato - peperoncino
tartufo - pangrattato - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mondate i topinambur e tagliateli a pezzetti. Lessateli per 10' in acqua salata con la cipolla tagliata in quattro. Scolateli e frullateli insieme alla cipolla con un filo di olio extravergine, sale e pepe (vellutata).
Separate i tuorli dagli albumi e adagiateli in un piatto, sopra il pangrattato. Impanateli delicatamente, poi immergeteli in olio di arachide ben scaldato a 180-195 °C, con una schiumarola, uno per volta. Teneteli immersi, appoggiati sulla schiumarola, per mezzo minuto, poi scolateli su carta da cucina per assorbire l'unto in eccesso.
Servite i tuorli fritti con la vellutata di topinambur, completando con scaglie di pecorino e lamelle di tartufo, peperoncino e un filo di olio extravergine.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Euganei Bianco frizzante, Marino frizzante, Delia Nivolelli Bianco frizzante.*

Cornetti di grana con crema di baccalà

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 6 persone
450 g baccalà ammollato e ben dissalato
160 g grana grattugiato
35 g farina di mais
1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla
prezzemolo - vino bianco secco
aglio - olio di arachide - pepe

Tagliate a pezzetti carota, sedano e cipolla, metteteli in una casseruola con un gambo di prezzemolo e qualche grano di pepe, uno spruzzo di vino e acqua sufficiente a coprire il pesce. Portate a bollore e aggiungete il baccalà; fatelo cuocere per 7-8'.
Scolate il pesce, conservando l'acqua, e finché è ancora caldo mettetelo nel frullatore con un ciuffo di prezzemolo tritato e un pezzettino di aglio sbucciato (regolatevi secondo il vostro gusto). Frullate aggiungendo a filo circa 240 g di olio di arachide, ottenendo una crema soffice. Mettetela in frigo finché non diventa soda.
Miscelate intanto la farina di mais con il grana. Versatela a cucchiaiate in una padella antiaderente calda coprendone il fondo. Cuocetela per pochi secondi e, appena riuscite a staccare la cialda dalla pentola, con l'aiuto di due stecchi da spiedino, giratela. Dopo pochi secondi toglietela dalla padella e avvolgetela subito sugli stampi conici, ottenendo 6 cornetti. Lasciateli raffreddare finché non diventano croccanti.
Riempite i cornetti con la crema di baccalà, utilizzando una tasca da pasticciere o un porzionatore da gelato. Completate i cornetti con erbe e aromi a piacere.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Garda Pinot bianco, Val Polcevera Bianco, Colli Maceratesi Bianco.*

Ricette *Giovanni Maggi*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti con profilo oro e posate dorate *Pampaloni*, piattino dorato e piatto con albero dorato *Centrotavola*, piatti bianchi *Maxwell & Williams*, tessuto lavorato *Sia Home Fashion*.

Cornetti di grana con crema di baccalà

Scuola di cucina
Cialde di grana grattugiato

1 È importante, per questa preparazione, scegliere grana grattugiato di prima qualità (Grana Padano o Parmigiano Reggiano): i mix di grattugiato contengono anche formaggi più grassi che compromettono il risultato, impedendo di ottenere cialde perfettamente croccanti. Miscelate il grana con la farina di mais, in una proporzione di 80 e 20%: non superate la percentuale del 20% di farina, altrimenti la cialdina non starà insieme, tendendo a sbriciolarsi. Potete aromatizzare la cialda mescolando al grana semi vari (papavero, sesamo), erbe aromatiche tritate, aromi e spezie a piacere.

2 Versate la miscela in una padella calda. Appena riuscite a staccare la cialda, giratela con stecchi di legno da spiedino; cuocete per pochi secondi anche dall'altro lato.

3 Appoggiate le cialde ancora calde sulla forma che intendete utilizzare, facendo attenzione a non scottarvi: sopra il matterello, per ottenere una sorta di cannolo aperto; su un cono; su uno stampo capovolto, poi coperto da un altro stampo, per ottenere delle coppette. Lasciatele raffreddare finché non diventano croccanti. Proprio perché, raffreddandosi, diventano croccanti e friabili, è indispensabile mettere in forma le cialde in fretta, mentre sono ancora calde: perciò dovrete cuocerne una o due per volta, e lavorarle subito.

Primi

Cannelloni di grano arso con ricotta e speck

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20 minuti*

Ingredienti per 6 persone
560 g ricotta vaccina
500 g latte
170 g farina 00
80 g farina di grano arso
30 g speck affettato
2 uova - miele di castagno - amido di mais
grana grattugiato - burro
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Mescolate le farine con 100 g di latte, le uova e un pizzico di sale: otterrete una pastella fluida, ma abbastanza densa.
Cuocete la pastella versandone un mestolo per volta in una padella (ø 18 cm) velata di burro: cuocete ogni crespella sul fuoco medio per non più di 1' e 30 secondi per lato. Otterrete circa 18 crespelle. Ritagliatele in rettangoli (11x15 cm), conservate i ritagli e affettateli finemente.
Amalgamate la ricotta con poco olio, sale, pepe, 2 cucchiai di grana e i ritagli di crespella (farcia).
Distribuite la farcia sulle crespelle e arrotolatele sul lato corto (cannelloni).
Raccogliete in un pentolino 400 g di latte con 5 g di amido di mais, sale, un generoso cucchiaio di miele e cuocete fino a quando non inizia ad addensarsi. Togliete dal fuoco e frullate con il frullatore a immersione così da ottenere una consistenza molto liscia. Tenete in caldo (salsa al miele).
Accomodate i cannelloni in una pirofila, unite la salsa al miele e scaldateli in forno.
Distendete le fette di speck su una placca foderata di carta da forno, copritele con un altro foglio di carta da forno e appoggiate sopra un'altra placchetta. Infornate a 160 °C per 2-3': in questo modo le fette diventeranno croccanti senza deformarsi durante la

Cannelloni di grano arso con ricotta e speck

Risotto al taleggio con pastinaca agrodolce e cavolo nero

Una carota bianca?
"Cugina" della carota arancione, la pastinaca è la radice a fittone della *Pastinaca sativa*, una pianta erbacea con le foglie simili a quelle del prezzemolo. Può crescere fino a 35 cm di lunghezza e a 9 cm di diametro nella parte superiore. Il profumo ricorda quello del sedano e il sapore dolce, leggermente più intenso e zuccherino della carota comune, ha delicati sentori di noce. In cucina potete trattarla come una carota o una patata: rosolarla, stufarla, lessarla o friggerla, farne minestre, zuppe o purè. Si mangia anche in insalata condita con olio, sale, pepe e qualche goccia di succo di limone.

cottura. Tagliate le fette di speck in listerelle.
Sfornate i cannelloni e completateli con lo speck. Servite ben caldo.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Bagnoli Bianco Classico, Verdicchio di Matelica, Cirò Bianco.*

Risotto al taleggio con pastinaca agrodolce e cavolo nero

Impegno ***Facile***
Tempo ***45 minuti***
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
320 g riso Vialone nano
200 g taleggio a dadini
170 g cavolo nero
140 g pastinaca
aceto di vino bianco - cipolla
brodo vegetale - zucchero - burro
olio extravergine di oliva - sale

Pelate la pastinaca e tagliatela a rondelle. Rosolatele in una noce di burro e fatele colorire leggermente, unite poco zucchero, un pizzico di sale e bagnate con 2 cucchiai di aceto. Dopo 2' spegnete.
Mondate il cavolo nero privandolo delle coste centrali, affettatelo grossolanamente, lessatelo per 5-6' in acqua bollente, scolatelo e raffreddatelo sotto l'acqua fredda.
Tritate mezza cipolla.
Rosolate la cipolla in 2 cucchiai di olio per 1', poi unite il riso, tostatelo per meno di 1', iniziate a bagnare con il brodo vegetale e proseguite nella cottura mescolando costantemente per 7-8'; unite il cavolo nero e portate a cottura il riso aggiungendo il brodo necessario. Completate con 150 g di taleggio e una noce di burro.
Distribuite il riso nei piatti, completateli con le rondelle di pastinaca, il fondo di cottura della pastinaca e il resto del taleggio. Servite subito.
Vino *rosato secco, fragrante, di buona acidità. Trentino Rosato, Friuli-Annia Rosato, Eloro Rosato.*

Brodo di carciofi con mini bignè e tartufo nero

Spaghetti alla chitarra, barbabietola e anguilla affumicata

Brodo di carciofi con mini bignè e tartufo nero

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora più 45' di raffreddamento***
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
125 g latte
100 g farina
40 g grana grattugiato
35 g burro
10 carciofi - 4 uova - tartufo nero - sale

Portate sul fuoco il latte con il burro e un pizzico di sale; quando bolle, togliete dal fuoco e buttate la farina e il grana in un colpo solo. Mescolate finché non si forma una palla che si stacca dalle pareti della casseruola sfrigolando. Allargate quindi il composto su un vassoio per farlo intiepidire, poi mettetelo in una ciotola e amalgamatevi un uovo alla volta, mescolando bene; raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
Distribuite il composto in piccoli ciuffetti su una placca foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 15-20', sfornate e lasciate raffreddare (mini bignè).
Mondate profondamente i carciofi, tuffateli in 2 litri di acqua salata in ebollizione, lessateli per 5', quindi spegnete e lasciateli raffreddare nel brodo.
Scolate i carciofi e filtrate il brodo con un colino fine foderato di garza.
Affettate sottilmente i carciofi.
Servite il brodo, riscaldato, con i carciofi, i mini bignè e fettine di tartufo nero.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Vicenza Chardonnay, Bianchello del Metauro, Scavigna Bianco.*

Spaghetti alla chitarra, barbabietola e anguilla affumicata

Impegno *Facile*
Tempo ***35 minuti***

Ingredienti per 4 persone
320 g spaghetti alla chitarra secchi
200 g panna fresca
160 g barbabietola cotta al forno a dadini
160 g porro
120 g anguilla affumicata a tocchi
1 bustina di zafferano - olio extravergine liquore all'anice - sale

Rosolate l'anguilla in un cucchiaio di olio per un paio di minuti, poi toglietela e nella stessa padella mettete il porro, mondato e tagliato a rondelle sottili; rosolatelo per 5', sfumate con 4 cucchiai di liquore, fate evaporare la parte alcolica e spegnete.
Lessate gli spaghetti.
Portate intanto a bollore la panna con un pizzico di sale e la bustina di zafferano; dopo 1-2' spegnete (salsa allo zafferano).
Scolate gli spaghetti nella padella con la salsa allo zafferano, unite i porri e saltate tutto per meno di un minuto.
Distribuite subito gli spaghetti nei piatti, completateli con i dadini di barbabietola e i tocchetti di anguilla rosolati e servite.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Alto Adige Merlot, Cagnina di Romagna, Cori Rosso.*

Cappelletti di pane al cacao su vellutata di fave

Impegno *Medio*
Tempo ***2 ore più 12 ore di ammollo e 30' di riposo della pasta***

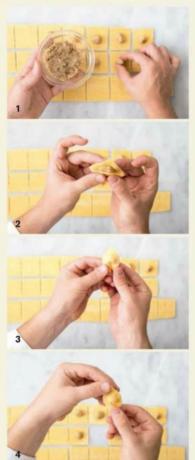
Ingredienti per 6 persone
600 g brodo vegetale
300 g fave secche spezzate
200 g polpa macinata di vitello
140 g farina 00
80 g pangrattato
50 g semola rimacinata
30 g grana grattugiato
10 g cacao
2 uova - cipolla - alloro - paprica dolce olio extravergine di oliva - sale - pepe

A Natale
finalmente insieme!
Magic
Xmas
Mr.
Zenzy
Mini delizie per un Gran Natale!
Rendi indimenticabile il tuo Natale con le nuove e simpatiche forme della Linea Let's Celebrate.
Con Mr. Zenzy e Magic Xmas potrai realizzare golosi dolcetti da gustare in compagnia durante le festività natalizie.
Scopri tutti i prodotti
dedicati al Natale!
www.silikomart.com
silikomart®
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
MADE IN ITALY
www.silikomart.com

Mettete in ammollo le fave per 12 ore.
Scolate le fave e lessatele in acqua bollente salata con una foglia di alloro e mezza cipolla a fettine per 30' circa. Scolatele, tenetene da parte alcune per completare il piatto alla fine, eliminate l'alloro, frullate in crema e tenete in caldo (vellutata di fave: se dovesse risultare troppo densa unite un cucchiaio di acqua di cottura).
Rosolate la polpa di vitello in 10 g di olio per 2-3', bagnatela con il brodo vegetale, riducete la fiamma e cuocete per 10' (non deve asciugarsi completamente). Togliete dal fuoco, amalgamate il pangrattato, il grana, sale, pepe e frullate (farcia).
Impastate la farina con il cacao, la semola, un cucchiaino di olio, le uova e un pizzico di sale. Se la pasta dovesse risultare troppo soda, potete aggiungere un goccio di acqua. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare al fresco per 30'.
Stendete la pasta in una sfoglia sottile 1 mm e ritagliatevi dei quadrati (lato 5 cm). Distribuite una noce di farcia su ogni quadrato e formate i cappelletti.
Lessate i cappelletti in acqua bollente salata per 5', scolateli e conditeli con un filo di olio. Distribuite nei piatti la vellutata di fave e i cappelletti e completate con le fave tenute da parte e poca paprica.
***Vino** bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Friuli-Latisana Verduzzo friulano, Albana di Romagna secco, Irpinia Coda di Volpe.*

Ricette *Davide Novati*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto piano e piattino bianchi *Maxwell & Williams*, piattino, sottopiatto di vetro e tovaglia *Zara Home*, salsiera *Royal Doulton*, piatto con albero dorato e piatto fondo dei cappelletti *Centrotavola*, tovagliolo e decoro a forma di stella *Sia Home Fashion*, forchetta e calici *Pampaloni.*

Cappelletti di pane al cacao su vellutata di fave

Scuola di cucina
Come chiudere i cappelletti

Ispirati nella forma a un cappello medievale che girava intorno alla testa con una fascia asimmetrica imbottita, i cappelletti sono una delle paste ripiene tipiche dell'Emilia-Romagna.

1 Stendete la pasta (noi l'abbiamo fatta impastando 80 g di farina 00, 20 g di semola, 1 uovo, un cucchiaino di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale) in una sfoglia molto sottile, quasi trasparente, e ritagliatevi dei quadrati di 4 cm di lato. Distribuite al centro di ogni quadrato una piccola noce di farcia.

2 Prendete un quadrato tra le mani e fate combaciare i vertici così da ottenere un triangolo. Sigillate molto bene i bordi.

3 Avvicinate le due estremità alla base del triangolo, sovrapponetele leggermente e saldatele premendo con delicatezza.

4 Rivoltate le due punte del cappelletto in su.

Pesci

Anguilla al vino bianco e arancia

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 6 persone
1 kg 1 anguilla spellata e senza testa
450 g cavolo rosso
rosmarino - arancia - farina
vino bianco secco - aceto
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Tagliate il cavolo rosso a fettine sottili e cuocetelo in acqua bollente per 10'. Scolatelo e conditelo con olio e aceto.
Sbucciate a vivo un'arancia, raccogliendo in una ciotola il succo che cola durante l'operazione. Spremete nella ciotola i resti dell'arancia estraendone tutto il succo.
Tagliate l'anguilla a metà per il lungo per eliminare la spina centrale, spinatela, quindi dividetela in 12 trancetti, omogenei di dimensione e peso (andando verso la coda, tagliate trancetti un po' più lunghi per compensare l'assottigliamento).
Salate i trancetti di anguilla, infarinateli e cuoceteli in padella con un filo di olio, appoggiandoli sul lato della pelle. Rosolateli per 2' per lato, poi sfumate con un bicchiere di vino, profumate con un rametto di rosmarino e cuocete per altri 2'.
Bagnate l'anguilla con il succo di arancia e un bicchiere di acqua e cuocete ancora per 4-5'. Unite poi l'arancia pelata a vivo, salate e pepate.
Servite l'anguilla con il suo sughino, accompagnandola con il cavolo rosso.
La signora Olga dice che conviene chiedere al pescivendolo di preparare l'anguilla spellata e senza testa.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Colli Berici Manzoni bianco, Pomino Chardonnay, Controguerra Passerina.*

Anguilla al vino bianco e arancia

Cabillaud in crosta di pistacchi con pompelmo

Cabillaud in crosta di pistacchi con pompelmo

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
650 g trancio di merluzzo del Nord
100 g pistacchi sgusciati e pelati
1 pompelmo - grana grattugiato
olio extravergine di oliva - sale

Frullate i pistacchi con una cucchiaiata di grana grattugiato e la scorza grattugiata di mezzo pompelmo (trito aromatico).

Appoggiate il pesce su una teglia unta di olio; irroratelo di olio, salatelo, copritelo con il trito e infornate a 190 °C per 10-15'.
Sbucciate il pompelmo a vivo, togliendo anche la pellicina tra uno spicchio e l'altro.
Sfornate il pesce e servitelo subito, con gli spicchi di pompelmo, un filo di olio e sale.
La signora Olga dice che in pescheria dovete chiedere merluzzo del Nord (o cabillaud) dell'Atlantico Settentrionale, del Mare del Nord e del Baltico, per non acquistare del comune e meno pregiato nasello.
Vino *bianco giovane, secco, fragrante. Capriano del Colle Trebbiano, Sant'Antimo Pinot grigio, Galluccio Bianco.*

Filetto di salmone con radicchio e panna acida

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
480 g 4 tranci di filetto di salmone
180 g panna acida
4 cipolline borettane
1 cespo di radicchio rosso
olio extravergine di oliva - sale

Squamate i tranci di salmone e spinateli eliminando tutte le lische.

Filetto di salmone con radicchio e panna acida

Seppie in pastella e crema di lenticchie

Scaldate un filo di olio in una padella, appoggiatevi i tranci di salmone dalla parte della pelle e lasciateli rosolare per 2'.
Togliete i tranci dalla padella e spellateli delicatamente, facendo attenzione a non rompere la pelle.
Appoggiate la pelle su una teglietta coperta con carta da forno unta con un filo di olio; copritele con un altro foglio di carta da forno e un'altra teglietta e infornate a 180 °C per 10'.
Salate i tranci, rimetteteli in padella e finite di cuocerli dolcemente per 2-3' a lato.
Tagliate a metà il cespo di radicchio. Riducete a striscioline la parte superiore, più tenera e rossa, raccoglietela in una ciotola e conditela con olio e sale.
Sbucciate le cipolline e tagliatele in 4; rosolatele per 2' in padella con un filo di olio.
Pulite il radicchio rimasto dalle coste più dure, tagliatelo a pezzetti e aggiungetelo alla cipolla; salate e insaporite per 1-2'.
Abbassate il fuoco, aggiungete la panna, salate, insaporite per 2', poi spegnete.
Servite il salmone con il radicchio e il suo sugo alla panna, completate con la trevisana cruda e con le pelli croccanti.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Asolani Prosecco, Colli Piacentini Trebbianino Valtrebbia, San Severo Bianco frizzante.*

Seppie in pastella e crema di lenticchie

Impegno ***Medio***
Tempo ***1 ora e 15'***

Ingredienti per 6 persone
1 kg seppie
200 g lenticchie di Castelluccio
2 uova - aglio - tahina - pangrattato
germogli - scorza di limone
farina - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale

Rosolate in una casseruola 2 cucchiai di olio extravergine con uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato; unite le lenticchie e insaporitele mescolando per 1-2'. Bagnatele poi con circa mezzo litro di acqua e cuocete per circa 50'. Salate alla fine.
Pulite le seppie, separate le teste dai corpi e tagliate tutto a pezzetti il più possibile omogenei. Infarinateli, passateli nelle uova battute, quindi nel pangrattato e friggeteli in olio di arachide a 170 °C.
Mettete da parte 2 cucchiaiate di lenticchie intere e frullate in crema le altre con un cucchiaio di tahina, 2 cucchiai di olio extravergine e un pizzico di sale.
Servite le seppie fritte accompagnandole con la crema, completata dalle lenticchie intere. Profumate con scorza di limone grattugiata e germogli freschi.
La signora Olga dice che la tahina è una pasta di semi di sesamo che si acquista nei negozi di cibi etnici o biologici e nei supermercati più riforniti.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Arcole Bianco frizzante, Esino Bianco frizzante, Colli della Sabina Bianco frizzante.*

Astice alla brasiliana

Impegno ***Medio***
Tempo ***1 ora e 40'***

Ingredienti per 4 persone
1,2 kg 2 astici
200 g pastinaca
150 g sedano
150 g carote
140 g cipolla
Cognac - concentrato di pomodoro
amido di mais - latte di cocco
timo - cerfoglio - burro
olio extravergine di oliva - sale

Separate le chele e le teste dalle code degli astici. Tuffate in acqua bollente le code e le chele per 7', scolatele, fatele raffreddare in acqua fredda e sgusciatele.

Aprite le teste, eliminate le interiora. Tagliatele a pezzi insieme alle zampe e ai gusci e rosolate tutto in una casseruola con 2 cucchiai di olio e 40 g di burro.
Aggiungete il sedano, le carote e la cipolla a pezzetti e fateli insaporire per qualche minuto, quindi bagnate con mezzo bicchiere di Cognac e fiammeggiate.
Unite un cucchiaino di concentrato di pomodoro e bagnate con acqua, quasi a coprire; profumate con un rametto di timo e cuocete per 1 ora.
Filtrate il brodo ottenuto, schiacciando il contenuto della casseruola in un setaccio (bisque).
Aprite a metà per il lungo le code ed eliminate la parte scura dell'intestino.
Pelate la pastinaca e tagliatela a pezzetti regolari; saltatela in padella con un filo di olio e di sale.
Riportate a bollore la bisque e legatela con un cucchiaio di amido di mais diluito in acqua, quindi aggiungete 3 cucchiai di latte di cocco.
Servite gli astici con la bisque al cocco, accompagnandoli con la pastinaca e completando con ciuffetti di cerfoglio.
***Vino** bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Valdadige Pinot bianco, Valdichiana Chardonnay, Alghero Sauvignon.*

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto con ramo dorato e posata dorata *Centrotavola*, bicchiere *Pampaloni*, tovagliolo nocciola *Tessilarte*, tovagliolo bianco *Zara Home*, portatovagliolo *Wedgwood*, decori natalizi *Sia Home Fashion*.

Astice alla brasiliana

Scuola di cucina
La bisque

Grande classico della cucina francese e internazionale, si preparava in origine con gamberi di fiume (così scrive Escoffier). Oggi si prepara solitamente con gamberi di mare, scampi, astici e aragosta.

1 Per la bisque si utilizzano le teste dei crostacei, svuotate, le zampe e i gusci. I crostacei più grossi vanno bolliti prima di essere sgusciati: conservate il liquido che cola mentre li sgusciate, lo utilizzerete per bagnare le verdure. Spezzettate teste e gusci e pesateli, poi preparate lo stesso peso di verdure miste (sedano, carota e cipolla) a pezzetti. Tostate i gusci in olio e burro (circa 40 g di entrambi per 500 g circa di gusci), quindi unite le verdure e insaporitele.

2 Sfumate con Cognac (mezzo bicchiere) e fiammeggiate, aggiungete poco concentrato di pomodoro, qualche rametto di timo e bagnate con acqua (per astici e aragoste utilizzate l'acqua in cui li avete fatti bollire, aggiungendo anche quella colata sgusciandoli) fino quasi a coprire.

3 Cuocete per circa 1 ora: riducendosi l'acqua, si intensifica il gusto. Filtrate tutto in un colino conico (chinoise) schiacciando bene i gusci per ricavare quanto più brodo possibile. La bisque può essere congelata; al momento dell'utilizzo si rigenera semplicemente scaldandola.

Verdure

Crema bruciata di finocchi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15'*
Senza glutine

Ingredienti per 8 persone
1,2 kg 3 finocchi
400 g latte
6 albumi
3 filetti di acciuga sott'olio
1 arancia
zucchero di canna
olio extravergine di oliva
sale

Pulite i finocchi, conservando un po' del loro verde. Tagliatene 2 a pezzetti e cuoceteli in acqua bollente salata per 15-20'. Scolateli bene e frullateli nel cutter.
Passate il frullato in un setaccio, premendo bene per eliminare tutta l'acqua in eccesso. Mettete 300 g di frullato in una ciotola e amalgamatelo con gli albumi, il latte e un pizzico di sale.
Mescolate con una frusta, ottenendo un composto omogeneo. Versatelo in 8 stampi rotondi in ceramica (ø 12 cm).
Infornate gli stampi a bagnomaria, in una pirofila, a 120 °C per 25'.
Tagliate il finocchio rimasto a fettine sottili (ideale l'affettatrice o la mandolina) e poi a striscioline. Conditele con un'emulsione preparata frullando il succo di mezza arancia, 2 cucchiai di olio e i filetti di acciuga.
Sfornate gli stampi, lasciateli intiepidire, cospargeteli in superficie con lo zucchero di canna e "bruciatelo" con l'apposito cannello (o sotto il grill molto alto), finché lo zucchero non si caramella.
Servite le creme bruciate con i finocchi crudi, completando con un po' del loro verde.
La signora Olga dice che per facilitarvi nell'infornare gli stampi, vi conviene collocarli nel forno, dentro alla teglia, e riempirla poi di acqua già bollente, utilizzando una caraffa. Gli stampi devono risultare immersi per metà circa, considerando che quelli per la crema bruciata sono molto bassi.
***Vino** bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Blanc de Morgex, Trentino Müller-Thurgau, Alcamo Bianco.*

Crema bruciata di finocchi

Verdure miste sott'olio agli aromi

Una radice tonda
La barbabietola, o rapa rossa, è botanicamente parente della barbabietola da zucchero, ma è coltivata per le sue radici, di forma tonda di color rosso violaceo e di sapore dolciastro.
Ne esistono due varietà principali, una tonda, l'altra allungata: le prime maturano a inizio autunno, le seconde da novembre in poi. Si acquistano quasi sempre già cotte in forno e si mangiano sbucciate e affettate. Si trovano, tuttavia, anche crude, per utilizzi come quello descritto nella nostra ricetta.

Verdure miste sott'olio agli aromi

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora più 2 giorni di riposo*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 vasetti
500 g cavolo rosso
170 g barbabietola cruda
120 g carota
1 cespo di indivia belga
pepe rosa secco - semi di finocchio
origano secco - semi di coriandolo
vino bianco secco - sale
olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità o intenso

Tagliate finemente il cavolo rosso e mettetelo in una padella con sale, mezzo bicchiere di vino bianco e un filo di olio. Coprite con un coperchio e cuocete per 30'.
Sbucciate la barbabietola e tagliatela in fettine sottilissime (2 mm). Fate bollire un litro di acqua salata con mezzo bicchiere di vino e cuocetevi le barbabietole per 5-10'.
Sfogliate l'indivia. Scottatela brevemente in un bicchiere di acqua fatta bollire con un pizzico di sale e 1 bicchiere di vino.
Sbucciate la carota e tagliatela a fettine oblique, spesse 2-3 mm; scottatele in acqua bollente con un pizzico di sale e vino bianco per 2-3'. Cuocete le verdure separatamente, altrimenti i colori si mescolano.
Mettete in un mortaio un cucchiaino di pepe rosa, uno di semi di finocchio, uno di origano, uno di semi di coriandolo. Pestateli leggermente, mescolandoli.
Dividete il cavolo in 4 vasetti, creando una base. Coprite con fettine di carote, spolverizzate con le spezie, fate un altro strato con l'indivia belga, un altro con le spezie e chiudete con le fettine di barbabietola.
Colmate i vasetti con olio extravergine. Lasciate che l'olio si sedimenti e rabboccate eventualmente i vasetti. Chiudeteli e fateli riposare per 2 giorni prima di servirli, in modo che le verdure si insaporiscano.

Fagottini di sfoglia ripieni di verza al curry e uvetta

Crostoni con uova ai broccoli

La signora Olga dice che queste verdure possono diventare un regalo: ben coperte di olio e sigillate nei vasetti, si conservano in frigo per una settimana.
L'olio giusto *Non troppo amaro né piccante, dal gusto vegetale di carciofo con toni mandorlati ed erbacei. Olio toscano della Maremma grossetana, Umbria Dop.*
Vino *bianco secco, leggermente aromatico. Coste della Sesia Bianco, Golfo del Tigullio Bianco, Arborea Trebbiano.*

Fagottini di sfoglia ripieni di verza al curry e uvetta

Impegno ***Facile***
Tempo ***1 ora e 30'***
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
600 g verza
460 g pasta sfoglia stesa
200 g porro
50 g uvetta - 1 tuorlo
curry hot - vino bianco secco
olio extravergine di oliva - sale

Tagliate la verza a striscioline. Pulite il porro e tagliatelo a rondelle. Rosolatelo in una padella con 2 cucchiai di olio per 5-6'. Aggiungete quindi la verza, salatela e mescolatela per farla insaporire nel soffritto.
Bagnate con mezzo bicchiere di vino, coprite con un coperchio e lasciatela stufare per 35-40'. Negli ultimi 5' unite l'uvetta e spolverizzate con un pizzicone di curry. Lasciate intiepidire.
Tagliate la sfoglia in 8 spicchi o quadrati; distribuite al centro una cucchiaiata di verza e rimboccatevi sopra i lembi di sfoglia per chiudere, ottenendo 8 fagottini.
Spennellate i fagottini con il tuorlo battuto con un goccio di acqua e infornate a 180 °C per 15' circa.
Vino *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Soave Superiore, Frascati Superiore, Etna Bianco Superiore.*

Crostoni con uova ai broccoli

Impegno ***Facile***
Tempo ***40 minuti***
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
400 g broccoli a ciuffetti
200 g 4 fette di pane in cassetta
50 g panna fresca
2 uova - peperoncino fresco
olio extravergine di oliva - sale

Lessate i broccoli in acqua bollente salata per circa 5', poi scolateli e asciugateli. Tenete da parte circa 100 g dei ciuffetti più belli e raccogliete il resto nel frullatore.
Ritagliate al centro delle fette di pane 4 dischi (ø 7 cm) con un tagliapasta. Spezzettate 2 di questi dischi e aggiungeteli ai broccoli insieme a un cucchiaio di olio, la panna, le uova, un pizzico di peperoncino tritato e frullate tutto. Aggiustate di sale.
Sezionate a metà i due dischi rimasti, ottenendone 4 di spessore più sottile. Sistemateli insieme alle fette di pane su una teglia coperta da un foglio di carta da forno leggermente unto di olio. Infornate in modo che fette e dischetti si colorino appena.
Togliete i dischetti dal forno; riempite il centro dei crostoni con il composto di broccolo. Infornate di nuovo a 160 °C per 15'.
Servite i crostoni accompagnandoli con i quattro dischetti sistemati come cappellucci e decorando con i ciuffi di broccolo tenuti da parte.
La signora Olga dice che per questo piatto occorrono fette di pane piuttosto spesse: conviene comprare un pane in cassetta intero, da cui tagliare fette spesse 1,5-2 cm.
Vino *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Curtefranca Bianco, Bolgheri Sauvignon, Circeo Trebbiano.*

Gratin di carciofi e topinambur

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
500 g topinambur
500 g panna fresca
40 g grana grattugiato
4 carciofi
sale - pepe

Sbucciate i topinambur e tagliateli a fette; metteteli in una pirofila e salateli.
Mondate i carciofi, tenendo un pezzettino di gambo, togliete la barbina interna e tagliateli a fettine. Metteteli insieme ai topinambur nella pirofila, mescolandoli, e cospargete con una macinata di pepe.
Scaldate la panna con un pizzico di sale e il grana; al bollore versatela nella pirofila.
Infornate il gratin a 190 °C per 30' circa.
Vino *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Oltrepò Pavese Cortese frizzante, Reno Bianco frizzante, Castel del Monte Chardonnay frizzante.*

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Tovaglioli bianchi e decori *Sia Home Fashion*, piattino dorato *Centrotavola*, tovaglia bianca lavorata *Zara Home*.

Gratin di carciofi e topinambur

Scuola di cucina
Mondare carciofi e mammole

1 Tagliate il gambo, lasciandone solo 3-4 cm. Cominciate a pulire gli ortaggi sfogliandoli: eliminate cioè le brattee più esterne.

2-3 Tagliate via la punta dei carciofi. Puliteli con un coltellino, partendo dal gambo verso le foglie e poi, se necessario, torniteli, pulendoli ancora con un coltellino, seguendo la circonferenza.

4 Secondo le necessità della ricetta che dovete preparare, potete tagliare i carciofi a metà o tenerli interi. In entrambi i casi, togliete la barba interna aiutandovi con uno scavino. Potete tenere una parte del gambo e cuocerla insieme ai cuori oppure eliminarla. Ricordatevi di preparare un contenitore pieno di acqua acidulata con succo di limone, dove immergerete i carciofi puliti mentre procedete con gli altri e fino al momento della cottura: ciò impedirà agli ortaggi di ossidarsi diventando scuri. Così puliti, scottati in acqua acidulata bollente per un paio di minuti dalla ripresa del bollore, poi raffreddati e asciugati, si possono congelare.

Se il NATALE
è sempre dolce…

…è anche merito nostro!

Carni e uova

Costine di maiale marinate al chinotto con misto di verdure

Impegno *Facile*
Tempo ***1 ora più 12 ore di marinatura***

Ingredienti per 4 persone
1,4 kg 12 costine di maiale
100 g peperoni
100 g pomodori
100 g melanzane
100 g zucchine
100 g carote
100 g patate novelle
1 scalogno - vino rosso
bibita al chinotto
aglio - rosmarino
burro - amido di mais - salvia
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Raccogliete le costine in una ciotola con sale, pepe, aglio, rosmarino, salvia e lo scalogno a fettine; coprite a filo con il chinotto, sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate marinare per 12 ore al fresco.
Mondate le verdure e riducetele in tocchi di medie dimensioni. Accomodatele su una placca, ungetele di olio, salatele, pepatele, profumate con qualche ciuffetto di rosmarino e uno spicchio di aglio. Infornate a 180 °C per 25' circa.
Scolate le costine e conservate la marinata; poi rosolatele sulla fiamma viva in una casseruola con 2 cucchiai di olio e una noce di burro per circa 10': dovranno essere ben dorate su tutti i lati. Completate la cottura in forno su una placca a 180 °C per 20' circa.
Sciogliete la punta di un cucchiaino di amido di mais in 2 cucchiai di acqua fredda.
Raccogliete la marinata in una casseruola e fatela ridurre per 3-5', poi filtrate per eliminare la schiuma che si potrà formare; riportate sul fuoco, unite 2 cucchiai di vino rosso e l'acqua fredda in cui avete sciolto l'amido di mais. Proseguite sul fuoco medio e dopo 2' spegnete (salsa al chinotto).
Servite le costine con le verdure e completate con la salsa al chinotto.
Vino *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Verduno Pelaverga, Alto Adige Pinot nero, Lizzano Rosso.*

Costine di maiale marinate al chinotto con misto di verdure

Carré di agnello al forno

Carré di agnello al forno

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*

Ingredienti per 6 persone
500 g carré di agnello di 6 costine
350 g cipolline borettane
200 g filetto di agnello
70 g mandorle pelate
70 g nocciole pelate
70 g pistacchi pelati
25 g uvetta
pangrattato - zucchero - burro
prezzemolo - basilico
aceto di mele - brodo vegetale - timo
rosmarino - salvia - mirto
olio extravergine di oliva - sale - pepe

Lessate le cipolline in acqua bollente salata per 6'. Scolatele, rosolatele in una noce di burro per 2', poi sfumate con 2 cucchiai di aceto, fate evaporare, unite 20 g di zucchero, un mestolo e mezzo di brodo vegetale e aggiustate di sale. Dopo 3' aggiungete l'uvetta, riducete la fiamma e cuocete per altri 15'.
Raccogliete le mandorle, le nocciole e i pistacchi su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 200 °C per 10': dovranno colorirsi leggermente.
Frullate la frutta secca con 40 g di pangrattato, 20 g di basilico e 20 g di prezzemolo tritati fino a ottenere una grana fine ma non troppo. Togliete dal frullatore il composto farinoso e amalgamatelo con 40 g di burro morbido così da ottenere una pasta. Stendetela su un foglio di carta da forno (spessore 2 mm) e congelatela (impanatura aromatica).
Salate e pepate il filetto e il carré di agnello, rosolateli in padella con olio, burro, timo, rosmarino, salvia e mirto per 2-3'. Spegnete e proseguite la cottura del carré in forno a 180 °C per 10' circa.
Affettate il filetto a rondelle di 2-2,5 cm e adagiatevi sopra un disco di impanatura. Infornate di nuovo sotto il grill affinché si formi una leggera crosticina.
Sfornate il carré, dividetelo in costine e servite con le fette di filetto e le cipolline.
Vino *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Gattinara, Sangiovese di Romagna, Penisola Sorrentina Lettere.*

Pollo con bottarga e limone

Lumache all'aceto balsamico con prosciutto crudo

Pollo con bottarga e limone

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
500 g patate
480 g 4 fette di petto di pollo
150 g latte
120 g burro
20 g pistacchi tritati
4 scalogni - 4 datteri secchi - basilico
brodo vegetale - Marsala - limone
bottarga di muggine - aceto rosso di Jerez
olio di noci - olio extravergine - sale - pepe

Pelate le patate e lessatele in acqua bollente salata per 40' circa (controllate la cottura per la punta di un coltello: non dovranno disfarsi ma essere ben cotte).
Scaldate 150 g di latte.
Passate le patate allo schiacciapatate e unite subito il latte caldo e il burro. Aggiustate di sale (purè).
Tritate finemente gli scalogni e fateli appassire in padella con 2 cucchiai di olio per 2-3', poi bagnate con un bicchierino di Marsala e dopo 2' spegnete.
Raccogliete in una ciotola un mestolo di brodo, un cucchiaio di aceto di Jerez, un cucchiaio di olio di noci, sale, pepe e mescolate bene per emulsionare (vinaigrette).
Ungete le fette di pollo con olio extravergine e cuocetele in padella per 3-4' per lato.
Coprite le fette di pollo con lo scalogno al Marsala, unite la granella di pistacchi tritati, qualche fettina di dattero, una grattugiata di scorza di limone e di bottarga. Completate con la vinaigrette e qualche fogliolina di basilico. Servite subito con il purè.
La signora Olga dice che l'aceto di Jerez, prodotto in Andalusia con un particolare sistema di invecchiamento, è caratterizzato da aromi più intensi e fini del comune aceto di vino rosso, con il quale si può sostituire.
Vino *bianco amabile, dal profumo floreale. Albana di Romagna amabile, Montecompatri amabile, Nuragus di Cagliari amabile.*

Lumache all'aceto balsamico con prosciutto crudo

Impegno *Facile*
Tempo *30' più 1 ora di ammollo*

Ingredienti per 4 persone
15 g pinoli
48 lumache precotte
8 pomodori secchi
4 fettine di prosciutto crudo
prezzemolo - vino bianco secco
aceto balsamico - burro
sale - pepe

Mettete i pomodori secchi a bagno nel vino bianco per 1 ora circa.
Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo.
Sbollentate per 10 secondi il prosciutto crudo. Scolatelo su carta da cucina.
Rosolate le lumache in una padella con una generosa noce di burro per 3-4', poi unite i pomodori a tocchetti, i pinoli e un cucchiaio di aceto balsamico; cuocete per ancora un paio di minuti e poi spegnete. Aggiustate di sale, unite una macinata di pepe e completate con le fettine di prosciutto crudo. Servite subito, ben caldo.
La signora Olga dice che le lumache precotte, ottime e molto pratiche, si acquistano nei migliori negozi di specialità gastronomiche.
Vino *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Bramaterra, Montecucco Rosso, Biferno Rosso.*

Manzo brasato alla California

Impegno *Facile*
Tempo *2 ore e 20 minuti*

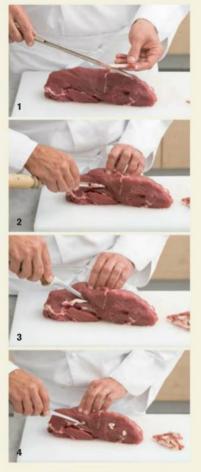
Ingredienti per 8 persone
1 kg pesce di manzo
450 g patate novelle
400 g latte intero
120 g cipolla bionda

70 g pancetta a listerelle
50 g aceto di vino bianco
brodo vegetale - burro
farina - olio extravergine di oliva
sale grosso

Lardellate il manzo con la pancetta e poi infarinatelo.
Raccogliete in una casseruola dai bordi alti una noce di burro, 20 g di olio, un pizzico di sale grosso e la cipolla a fettine; lasciatela appassire per 2-3'; unite il manzo, rosolatelo su tutti i lati, riducete la fiamma e bagnate con l'aceto, il latte e 2 mestoli di brodo. Cuocete per 30', girate il manzo e proseguite nella cottura per 1 ora e 30'.
Lavate le patate senza privarle della buccia, lessatele in acqua bollente salata per 10', scolatele, sciacquatele e tagliatele a metà. Rosolatele in padella con olio e burro per diversi minuti in modo che diventino dorate su tutti i lati.
Servite il manzo a fette con il ricco sughetto e le patate arrostite. Accompagnate a piacere con mostarda di frutta.
La signora Olga dice che il manzo alla California deve il suo nome non allo stato americano, ma a una più domestica frazione della Brianza, zona dove umidi e brasati, realizzati in infinite varianti, sono popolarissimi.
Vino *rosso corposo, profumo ampio, armonico. Barolo, Oltrepò Pavese Barbera, Chianti Classico.*

Ricette *Davide Brovelli*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto con albero dorato *Centrotavola*, piattini bianchi *Maxwell & Williams*, calice delle costine *Pampaloni*, calice del pollo *Lobmeyr*, tovaglia e tovagliolo *Zara Home*, portatovagliolo *Wedgwood*.

Manzo brasato alla California

Scuola di cucina
Lardellare

Consiste nell'inserire all'interno di un pezzo di carne particolarmente magro delle striscioline di lardo, di prosciutto o di pancetta. Questa operazione serve a rendere la carne più morbida e succulenta.

1 Inserite nell'apposito strumento, chiamato lardatoio, una striscia di lardo o di un altro salume. Infilzate la carne con il lardatoio nel senso delle fibre della muscolatura.

2 Estraete il lardatoio facendo in modo che il lardo rimanga all'interno della carne.

3 Potete ottenere il medesimo risultato con un ago per lardellare oppure con un semplice coltello. Praticate un foro nella carne e iniziate a inserirvi il lardo.

4 Proseguite a inserire il lardo fino a quando non sarà tutto all'interno della polpa. Ripetete queste operazioni per 3-5 volte, secondo la dimensione del taglio di carne.

Dolci

Crostata alla ricotta di pecora e mandarancio

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 35' più 3 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
250 g farina integrale
200 g ricotta di pecora
125 g burro
75 g zucchero semolato
70 g zucchero a velo più un po'
50 g panna fresca
25 g miele millefiori
4 mandaranci - 2 tuorli - 2 uova
1 baccello di vaniglia - arancia - sale

Impastate il burro a tocchi, lo zucchero a velo, 2 tuorli e 1 uovo, i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia e un pizzico di sale, poi unite la farina e lavorate velocemente per non scaldare il burro. Coprite la pasta e fatela riposare in frigo per 2 ore.
Dividete a metà i 4 mandaranci, privateli della parte verde del picciolo e, senza sbucciarli, metteteli in una casseruola e copriteli a filo di acqua fredda; fateli bollire per 2', scolateli e lasciateli raffreddare. Tagliateli in tocchettini controllando che non ci siano semi. Raccoglieteli in una casseruola con 25 g di miele e cuoceteli fino a quando il miele non sarà caramellato e il liquido non sarà evaporato: ci vorranno 15' circa. Spegnete e lasciate raffreddare.
Amalgamate la ricotta con 1 uovo, la panna, la scorza grattugiata di 1 arancia, 75 g di zucchero semolato e i mandaranci.
Stendete la pasta frolla a 3-4 mm di spessore e con essa foderate uno stampo con fondo mobile (ø 24 cm, h 4 cm).
Distribuite nella tortiera il composto di ricotta, livellate la superficie e infornate a 180 °C per 50' circa. Sfornate la crostata, lasciatela raffreddare e sformate.
Accomodate la crostata nel piatto di portata, spolverizzate di zucchero a velo e decorate a piacere con spicchi di mandarancio caramellati e fili di caramello.
Vino *passito con aromi di frutta matura. Loazzolo, Malvasia di Cagliari dolce.*

Crostata alla ricotta di pecora e mandarancio

Meringata al mapo

Meringata al mapo

Impegno *Per esperti*
Tempo *4 ore e 40' più 6 ore di riposo*

Ingredienti per 12 persone
500 g zucchero
300 g succo di mapo
250 g albume
180 g panna fresca
135 g cioccolato bianco
20 g gelatina alimentare in fogli - sale

Montate 200 g di albume con 400 g di zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e distribuitelo su una placca coperta di carta da forno formando uno strato spesso circa 1 cm. Infornate a 90 °C per 2 ore, poi aprite leggermente lo sportello del forno mettendo uno spessore: così il vapore che si crea all'interno del forno può fuoriuscire. Proseguite nella cottura per ancora 1 ora e 30'. Spegnete e lasciate raffreddare la meringa nel forno.
Scaldate la metà del succo di mapo.
Ammollate la gelatina in acqua fredda. Strizzatela, unitela al succo di mapo caldo e mescolate finché non si sarà sciolta, poi aggiungete il resto del succo. Fate raffreddare completamente.
Raccogliete in un pentolino 100 g di zucchero con 20 g di acqua e portate alla temperatura di 112 °C (sciroppo). Montate 50 g di albume unendo a filo lo sciroppo caldo e continuate a montare finché il tutto non si sarà raffreddato. Unite poi delicatamente il succo di mapo. Montate 150 g di panna e incorporate anch'essa (composto per semifreddo).
Sfornate la meringa e ritagliatevi 2 quadrati (lato 15 cm); disponeteli all'interno di due stampi senza fondo delle stesse dimensioni, coprite la meringa con il composto per semifreddo e mettete in freezer per 5 ore (mattonelle).
Scaldate 30 g di panna, toglietela dal fuoco e unite 135 g di cioccolato bianco spezzettato, mescolando fino a quando non si sarà sciolto (ganache).
Togliete le mattonelle dal freezer, ricopritele con la ganache al cioccolato bianco e mettete di nuovo in freezer per 1 ora. Togliete infine le mattonelle dal freezer, sformatele, dividete ciascun quadrato in 6 rettangoli (5 cm, 7,5 cm) disponeteli nei singoli piatti e decorate con i ritagli di meringa sbriciolati e, a piacere, con ribes e riccioli di scorza di mapo.
Vino *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Asti Docg, Pantelleria bianco frizzante.*

Doppia mousse di nocciola e cioccolato al latte con pere

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 3 ore di raffreddamento*

Ingredienti per 6 persone
185 g panna fresca
135 g latte
80 g cioccolato al latte
50 g pasta di nocciole
40 g zucchero semolato
40 g miele di castagno
6 g gelatina alimentare in fogli
1 pera non troppo matura

Montate 185 g di panna.
Mettete in ammollo 2 g di gelatina.
Portate a ebollizione 50 g di latte, toglietelo dal fuoco, stemperatevi la gelatina, sgocciolata e strizzata, e versatelo sul cioccolato spezzettato. Quando il composto si sarà raffreddato, unite 100 g di panna montata (mousse di cioccolato al latte). Versatela in 12 stampini in silicone a forma di mezza sfera (ø 3,5 cm) e mettete in freezer per 2 ore.
Detorsolate la pera e affettatela finemente senza privarla della buccia.
Scaldate il miele in una padella, unitevi le fettine di pera e rosolatele per 3' per lato (pere caramellate).
Mettete 4 g di gelatina in ammollo.
Portate a ebollizione 85 g di latte con 40 g di zucchero, togliete dal fuoco e stemperatevi la gelatina, sgocciolata e strizzata; unite quindi la pasta di nocciole e fate raffreddare. Incorporate alla fine 85 g di panna montata (mousse di nocciola).
Togliete dal freezer le mezze sfere di mousse di cioccolato, sformatele e accoppiatele ottenendo delle sfere.
Disponete 6 anelli tagliapasta (ø 5 cm, h 6 cm) su una placchetta foderata di carta da forno e riempiteli con la mousse di

Doppia mousse di nocciola e cioccolato al latte con pere

Brutti ma buoni di pinoli

nocciola. Accomodate le sfere di mousse al cioccolato al centro dell'anello affondandole per metà nella mousse di nocciola. Mettete in frigorifero per 1 ora.
Sformate le doppie mousse, disponetele nei piattini, completate con le fette di pera caramellate e servite subito.
La signora Olga dice che la pasta di nocciole si acquista nei negozi di prodotti biologici e nelle drogherie ben rifornite.
Vino *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Oltrepò Pavese Moscato, Colli Euganei Fior d'Arancio.*

Brutti ma buoni di pinoli

Impegno ***Medio***
Tempo ***1 ora e 50'***
Vegetariana

Ingredienti per 35 pezzi circa
200 g pinoli
200 g zucchero
100 g albume
100 g cioccolato al latte a pezzetti
30 g panna fresca
misto di 4 spezie (chiodi di garofano, cannella, noce moscata, zenzero)
burro
sale

Ungete di burro una placca e foderatela di carta da forno.
Raccogliete l'albume in una bastardella di metallo e montatelo a neve con un pizzico di sale fino quando non sarà ben sodo.
Mescolate in una ciotola 15 g di misto di spezie, i pinoli e lo zucchero, uniteli all'albume montato e mescolate delicatamente per non sgonfiare il composto.
Portate la bastardella sul fuoco dolce e cuocete mescolando costantemente finché il composto non avrà raggiunto la temperatura di 80-85 °C: ci vorranno al massimo 5-7' (all'inizio il composto avrà l'aspetto di una crema, poi si asciugherà).
Distribuite il composto a cucchiaiate sulla placca: fate questa operazione rapidamente altrimenti il composto si indurisce.
Infornate a 150 °C per 30'.
Sfornate e lasciate raffreddare.
Scaldate la panna, senza raggiungere il bollore, togliete dal fuoco, unite il cioccolato e mescolate affinché si sciolga.
Immergete parzialmente i brutti ma buoni nel cioccolato, accomodateli su un foglio di carta da forno e lasciateli raffreddare per almeno 30' a temperatura ambiente.
La signora Olga dice che se non avete la bastardella, casseruola di forma semisferica o troncoconica perfetta per montare composti a bagnomaria, potete sostituirla con una comune casseruola, meno comoda ma ugualmente funzionale.
Vino *liquoroso con aromi di frutta matura e spezie. Malvasia delle Lipari liquoroso, Vernaccia di Oristano liquoroso.*

Plum cake ai pistacchi e anice

Impegno ***Facile***
Tempo ***1 ora e 30'***
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
150 g zucchero semolato
130 g farina 00 più un po'
70 g panna fresca
60 g pasta di pistacchio
40 g burro più un po'
20 g pistacchi pelati
10 g farina di mandorle
10 g zucchero di canna grezzo
2 g lievito in polvere per dolci
2 uova
anice stellato
sale

Raccogliete in una bacinella 2 uova, lo zucchero semolato, la panna, un pizzico di sale e la pasta di pistacchio: amalgamate

in modo da ottenere un composto omogeneo. Unite 120 g di farina 00 e il lievito setacciati, poi 30 g di burro fuso e per ultimi incorporate i pistacchi.

Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake (22x8,5 cm, h 7 cm).

Versate il composto nello stampo e infornate a 150 °C per 1 ora e 10'. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate.

Mescolate la farina di mandorle, 10 g di farina 00, lo zucchero di canna, 10 g di burro freddo a fiocchetti e 6 semi di anice stellato pestati ottenendo dei briciloni.

Distribuite i bricioloni su una placca foderata di carta da forno e infornateli a 150 °C per 12' (crumble all'anice).

Servite il plum cake spolverizzato di crumble all'anice.

La signora Olga dice che la pasta di pistacchio si trova in vendita nei negozi di prodotti biologici e in alcune drogherie ben fornite. Verificatene sempre la qualità controllando la lista degli ingredienti.

Vino *aromatico dolce dal profumo di frutta esotica. Trentino Moscato Giallo vendemmia tardiva, Contea di Sclafani vendemmia tardiva dolce.*

Ricette *Emanuele Frigerio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piattini bianchi *Maxwell & Williams*, calice *Lobmeyr*, forchetta e cucchiaino dorati *Centrotavola*, tovaglia *Zara Home*, decori e tovagliolo *Sia Home Fashion*, scatolina *Essent'ial*. Robot da cucina *Kenwood*, spatola di silicone *Fiskars*.

Plum cake ai pistacchi e anice

Scuola di cucina
La pasta di pistacchio

Perfetta per insaporire dolci come il nostro plum cake o come base per il gelato, si può preparare anche a casa (con risultati qualitativi migliori rispetto a quella già pronta).

1 Raccogliete i pistacchi nel bicchiere del robot da cucina insieme allo zucchero a velo (100 g di pistacchi pelati e 50 g di zucchero a velo).

2 Iniziate a frullare fino a ottenere una farina molto fine.

3 Continuate a frullare per almeno 15-20' ininterrottamente. (È necessario usare un robot da cucina di una certa potenza, in grado di sopportare un lavoro così impegnativo.) Il composto si scalderà e diventerà più oleoso.

4 Per aiutarvi e velocizzare leggermente il processo potete unire un cucchiaio di olio di arachide. La farina si trasformerà in una pasta che si staccherà dalle pareti del bicchiere del robot. La pasta di pistacchio, avvolta nella pellicola, si conserva in frigorifero per almeno 15 giorni.

Linea Pasticceria
S.MARTINO
Il segreto del pasticcere
AD OGNI ORA DEL GIORNO, LA TUA IDEA È SU...
www.ilovesanmartino.it
S.MARTINO
S.MARTINO
S.MARTINO
S.MARTINO

Tortina con porri e salsa di rape

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Tortina con porri e salsa di rape

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
550 g 2 rape bianche
400 g 2 burrate
250 g farina più un po'
150 g burro morbido
75 g grana grattugiato
20 g porcini secchi
3 porri - 2 tuorli
aglio - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1-2 Impastate la farina con il burro a pezzetti, i tuorli e il grana fino a ottenere un panetto omogeneo; lasciatelo riposare in frigorifero coperto per circa 30'.
3 Ammollate i funghi in mezzo litro di acqua calda. Pulite le rape, tagliatele a pezzetti e rosolatele in casseruola con un filo di olio extravergine e uno spicchio di aglio con la buccia, schiacciato. Insaporitele per 2', poi bagnatele con tutta l'acqua dei funghi filtrata.
4-5 Tritate i funghi e uniteli alle rape, coprite e cuocete per 35', aggiungendo acqua, se si asciugano. Togliete l'aglio e frullate in crema con un filo di olio, sale e pepe (salsa).
6 Stendete la frolla a 0,5 cm di spessore e foderate 4 stampi per tartelletta (ø 10 cm). Coprite con altri 4 stampi (o con fagioli secchi) e infornate a 180 °C per 25' circa.
7 Pulite i porri e tagliatene 2 a striscioline di circa 6 cm; metteteli in una padella con un filo di olio extravergine e un bicchiere di acqua, coprite e cuocete lentamente per 15'. Salate e pepate alla fine (porri brasati).
8 Sfornate le frolle e lasciatele intiepidire. Tagliate intanto il porro rimasto a filetti di 6 cm; infarinateli, scrollateli in un setaccio per eliminare la farina in eccesso e friggeteli nell'olio di arachide. Farcite le frolle con i porri brasati, appoggiatevi sopra mezza burrata e guarnite con i porri fritti. Servite sopra la salsa di rape.
La signora Olga dice che, secondo il numero di portate, potete preparare tortine più piccole, diminuendo la quantità di burrata.

Vino spumante secco e aromatico
Spumante Moscato Brut millesimato "Meramentae" 2011 Marco Bianco € 23
Primo, e unico, Moscato secco millesimato. Vi sorprenderanno le sue due anime: dolce al naso, carico di profumi di fiori e di frutta, ma secco in bocca, delicato e leggero, di ottima freschezza. Sarà piacevolissimo assaggiarlo con la tortina, e sentire come ne arricchisce gli aromi e insieme rinfresca il suo sapore con la gentile nota acidula.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Piatti *Wedgwood*, decoro *Sia Home Fashion*.

Stinco di maiale con purè di zucca

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Stinco di maiale con purè di zucca

Impegno *Facile*
Tempo *3 ore e 20'*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
1,6 kg 2 stinchi di maiale
400 g polpa di zucca
100 g miele
30 g burro
25 g zenzero fresco
2 cespi di indivia belga - scalogno - aglio
maggiorana - rosmarino - timo
olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 Rosolate gli stinchi in una padella con il burro, 2 spicchi di aglio con la buccia schiacciati, un rametto di rosmarino, uno di maggiorana e uno di timo. Girateli, per arrostirli bene (ci vorranno 8-10').
2 Trasferiteli poi in una pirofila con altri 2 spicchi di aglio con la buccia schiacciati, un rametto di rosmarino, uno di maggiorana e uno di timo. Infornate a 120 °C per circa 3 ore. Spennellate gli stinchi ogni 20' circa con il miele diluito con 30 g di acqua.
3-4 Tagliate la zucca a dadini. Appassite mezzo scalogno tritato in una casseruola con 2 cucchiai di olio e un rametto di maggiorana. Dopo 2' aggiungete la zucca e insaporitela nel soffritto.
5-6 Bagnate con mezzo litro di acqua, aggiungete lo zenzero sbucciato e sminuzzato, coprite e cuocete per 15-20', salate e pepate, poi frullate tutto, in modo da ottenere un purè uniforme, frullando anche i pezzetti di zenzero, che sono più tenaci.
7-8 Tagliate per il lungo i cespi di indivia e rosolateli in padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio, per 2' a lato. Bagnate poi con un goccio di acqua e cuocete coperto per altri 2-3', finché il gambo più duro non si sarà ammorbidito. Servite gli stinchi con l'indivia accompagnando con il purè di zucca allo zenzero.

Vino rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento
Dolcetto d'Alba "Bricco di Vergne" 2012 Batasiolo € 9
Dagli intensi aromi di lampone e ciliegia, ha un sapore equilibrato con tannini misurati e dolci, che lo rendono piacevolmente beverino. Il gusto deciso dello stinco di maiale, ricco, sapido e persistente, ma ammorbidito dal purè, chiama un vino di buona struttura e corpo, però poco tannico (per via del purè), ma dagli aromi spiccati, com'è il Dolcetto d'Alba.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Decoro *Sia Home Fashion.* Robot da cucina *Kenwood.*

1

2

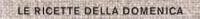
3

4

5

6

7

8

Rocchetti di crespelle con crema e biscotto

Ricetta *Tommaso Arrigoni* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Rocchetti di crespelle con crema e biscotto

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Piatto e portatovagliolo *Wedgwood*, cucchiaino *Centrotavola*, bicchiere *Lobmeyr*.

Impegno *Per esperti*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
800 g latte
285 g zucchero
260 g Grand Marnier
230 g farina più un po'
40 g amido di mais - 10 g fecola
6 tuorli - 4 arance - 2 uova - cannella
burro - miele - cioccolato fondente

1-2 Montate 55 g di zucchero, un cucchiaino di miele, 1 uovo e 1 tuorlo finché il composto non sarà soffice e spumoso; incorporate 50 g di farina, la fecola e un cucchiaino di cannella e versate il composto in una teglietta quadrata (lato 15 cm circa) imburrata e coperta con carta da forno imburrata e infarinata. Infornate a 170 °C per 15' (biscotto).
3-4 Scaldate 500 g di latte con 200 g di Grand Marnier; battete 5 tuorli con 80 g di zucchero, 30 g di farina e l'amido di mais. Versate il latte sui tuorli, tornate sul fuoco e cuocete finché la crema non si addensa.
5-6 Amalgamate 1 uovo con 150 g di farina e aggiungete 300 g di latte, ottenendo una pastella liscia. Cuocetela a cucchiaiate in una padella unta di burro, ottenendo almeno 6 crespelle.
7-8 Tagliate il biscotto in 6 barrette a sezione quadrata di circa 2,5 cm. Stendete una crespella sul piano di lavoro, fate una striscia di crema al centro, disponetevi sopra il biscotto e circondatelo con altra crema, ai fianchi e sopra, aiutandovi con una tasca da pasticciere, poi arrotolate la crespella. Rifilate le estremità e tagliatela in 3-4 rocchetti. Ripetete l'operazione con le altre crespelle, ottenendo una ventina di rocchetti.
9-10 Tagliate a julienne la scorza di un'arancia e pelatele a vivo tutte; tagliate a pezzetti gli spicchi. Scaldate 150 g di zucchero in una padella con 60 g di Grand Marnier, 90 g di acqua e la scorza. Passatevi i rocchetti (rotolandoli sui bordi), poi unite allo sciroppo le arance pelate e il loro succo. Servite i rocchetti con la zuppetta, completando con il cioccolato fondente a scaglie.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Vino passito con aromi di frutta matura
Passito di Pantelleria Dop "Nes" 2010
Carlo Pellegrino € 25
Oro intenso, riflessi d'ambra, brillantezza: splendido all'occhio, il "Nes" affascina anche il naso e il gusto con profumi di canditi e un sapore dolce, sapido e mielato nel finale. E sposa i rocchetti in avvincente concordia di dolcezze e ricchezza aromatica.

Agrumi, profumo d'inverno

Testo e ricetta di *Davide Oldani*

Per me gli agrumi hanno un ruolo importantissimo e sono davvero preziosi per ogni cuoco. Non nego che, forse, siano così presenti nella mia cucina anche perché hanno un profumo a me molto familiare: in inverno, come molti della mia generazione ricorderanno, le mamme e le nonne usavano appoggiare sui caloriferi le bucce dei mandarini per profumare la casa. Il loro aroma si diffondeva dappertutto, segnando in modo inequivocabile un preciso periodo dell'anno.
In cucina, bisogna valutare l'utilizzo di questi frutti secondo quello che si desidera dare al piatto: profumo, acidità o consistenza.
Per il profumo, si usa la scorza, rigorosamente senza la parte bianca, intera o grattugiata. Per preparare un risotto al profumo di limone, per esempio, non utilizzerei mai il succo, ma solo la scorza grattugiata del frutto.
Per l'acidità si utilizzano il succo e la polpa, insieme o da soli. La polpa si pela a vivo e si aggiunge alle insalate, mentre il succo può servire in salse o emulsioni, come elemento acido. Naturalmente, in base al grado di acidità desiderato, si scelgono agrumi più acidi come il limone o più dolci come il mandarino.
Per la consistenza, infine, c'è la scorza: si pela a vivo l'agrume, ricavando la buccia con tutta la parte bianca; si fa poi candire e si utilizza per la sua carnosità, e per il gusto dolce e profumato.
Gli agrumi sono indispensabili per valorizzare la cucina e possono giocare un ruolo molto importante anche nella realizzazione di piatti attenti alla salute: infatti, pur se con minore varietà rispetto alla ricchissima famiglia delle erbe e delle spezie, contribuiscono a regalare profumo e sapore, sostituendo condimenti magari grassi o troppo salati.

Davide Oldani
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O
San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI)

Rafano al cucchiaio, emulsione di agrumi, bottarga e marron glacé

Impegno *Medio*
Tempo *40'*

Ingredienti per 4 persone
150 g latte
150 g panna fresca
90 g pancarré senza crosta
75 g ricotta
10 g rafano fresco più un po'
3 albumi
2 arance
2 marron glacé
cipolla - burro - amido di mais
bottarga grattugiata - semola
olio extravergine di oliva - sale

Tritate mezza cipolla e soffriggetela in una casseruola per 2-3' con un cucchiaio di olio.
Aggiungete il latte e la panna, portate a bollore, poi togliete dal fuoco e aggiungete il pancarré tagliato a pezzetti e il rafano grattugiato. Aggiustate di sale.
Pesate 350 g di questo composto e mescolatelo con la ricotta, gli albumi, un pizzico di sale e frullate, ottenendo una crema liscia e vellutata.
Versatela in 4 stampi da tartelletta imburrati (ø 9 cm) e infornateli a bagnomaria, a 120 °C per 20' (rafano al cucchiaio).
Spremete un'arancia e mezza e filtrate il succo; scaldatelo in una casseruola con un pizzico di sale e addensatelo con un cucchiaino da caffè di amido di mais diluito in poca acqua: in circa 5' otterrete la consistenza di una salsa; emulsionatela con un filo di olio.
Pelate a vivo la mezza arancia rimasta e tagliate gli spicchi a tocchetti; tagliate a tocchetti anche i marron glacé.
Servite il rafano al cucchiaio con l'emulsione di arancia, completando con i pezzetti di arancia e di marron glacé, bottarga, semola fritta e rafano grattugiato.

A cura di *Laura Forti*
Preparazione *Alessandro Procopio*
Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

Panforte, dolce speziato di Natale

A cura di *Laura Forti* Preparazione *Joëlle Néderlants* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

1

2

3

4

5

6

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

Panforte Margherita

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 2 panfortini
150 g mandorle con la pelle
150 g farina più un po'
150 g zucchero semolato
100 g cedro candito
70 g arancia candita
20 g miele di acacia
15 g spezie miste in polvere
ostia - zucchero a velo

1 Preparate con un cartoncino 2 anelli di circa 12 cm di diametro e 6 cm di altezza, e foderateli con carta da forno. Tagliate a dadini il cedro e l'arancia canditi. Tostate le mandorle in una padella o nel forno.
2 Sciogliete in una casseruola di rame o in una antiaderente lo zucchero semolato e il miele con 40 g di acqua. Quando comincia a bollire, unite i canditi e mescolate.
3-4 Spegnete il fuoco e aggiungete la farina, miscelata con le spezie.
5 Aggiungete, infine, le mandorle e amalgamate il composto.
6 Appoggiate gli anelli su una teglia, su un fondo di ostia; dividete il composto in due parti e pressatelo bene dentro gli stampi. Schiacciatelo per evitare che si formino bolle d'aria. Coprite la superficie di farina, per evitare che si bruci, e infornate a 180 °C per 15-20'. Sfornate i panfortini e fate raffreddare; togliete i cartoncini e rifilate l'ostia. Eliminate la farina e spolverizzate con abbondante zucchero a velo.
La signora Olga dice che potete utilizzare anche uno stampo a cerniera più grande, per un dolce unico. A Siena, le drogherie vendono sia l'ostia, addirittura in fogli, sia la miscela di spezie già pronta. In alternativa, trovate in farmacia piccole ostie tonde, che potete assemblare per creare uno strato unico. In drogheria e nei supermercati, invece, si trovano miscele di spezie pronte ("spolverino", "saporita", "miscela 5 spezie"...). Potete tuttavia preparare la miscela voi stessi mescolando secondo il vostro gusto cannella, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, anice stellato, pimento... La ricetta del panforte è protetta dal marchio Igp: la sua formulazione ufficiale si trova sul sito *politicheagricole.it*

TOSCANA

Il sapore unico
del dolce di festa

Il racconto di Eleonora Ciolfi, imprenditrice di San Quirico d'Orcia (Siena), ci restituisce la magia del Natale contadino di nonna Ginetta, classe 1912.

Panforte e ricciarelli, a Natale, sono i dolci che non possono mancare, quelli per cui si lascia sempre un "posticino nello stomaco", come diceva mia nonna. Lei, Ginetta, classe 1912, contadina e mezzadra in Val d'Orcia, il panforte lo faceva in casa. La sua versione era povera, rigidamente autarchica: utilizzava gli ingredienti che c'erano a disposizione in campagna.
Le mandorle si raccoglievano sugli alberi e si facevano pazientemente seccare, come i fichi. Il miele era quello delle due o tre arnie collocate poco lontano da ogni podere. Poi le spezie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, l'unico ingrediente acquistato, insieme alle ostie. Le polverine, preziose e costose, venivano pesate in drogheria e avvolte in cartoccini marroni. Nonna tritava e impastava il tutto, poi metteva il panforte a cuocere nel forno del pane, insieme a ciambelloni, crostate e biscotti. Il Natale, infatti, era l'unica occasione, insieme ai matrimoni, in cui i contadini potevano mangiare dolci a volontà. Una vera festa, soprattutto per i bambini. Ormai anziana, nonna Ginetta non mi ha mai preparato il panforte con le sue mani: come tutti noi, apprezzava quello artigianale acquistato in pasticceria. Eppure sono convinta che quel semplice panforte contadino avesse un sapore speciale, impossibile da riprodurre: quello del desiderio e dell'eccezionalità.

Piatto *GIOVElab.*

Calamari vietnamiti in dolce cottura

A cura di *Laura Forti* Ricetta *Vittorio Castellani aka Chef Kumalé*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Calamari al lemon grass

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 4 persone
1 kg piccoli calamari
1 gambo di lemon grass - 1 lime
aglio - peperoncino piccante
zenzero fresco - zucchero
salsa di pesce (Nuoc Mam o Nam Pla)
birra thailandese

1 Pulite i calamari, senza spellarli; separate i corpi dai ciuffi; aprite i corpi incidendoli nel senso della lunghezza e tagliateli in filetti.
2-3 Eliminate la parte annerita alla base del gambo di lemon grass e tagliate il bulbo a rondelle sbieche; mettetele sopra i calamari, raccolti in una ciotola; aggiungete anche 5 g di zenzero tagliato a bastoncini; mescolate bene in modo da distribuire gli aromi e lasciate insaporire per circa 15'.
4 Preparate intanto il condimento, mescolando 3 cucchiai di salsa di pesce con 3 cucchiai di acqua, 3 cucchiaini di zucchero, il succo di un lime filtrato, uno spicchio di aglio tritato grossolanamente con un pezzettino di zenzero sbucciato e 3-4 rondelle di peperoncino.
5-6 Riempite il fondo di una pentola tipo wok o sauteuse con circa 200-250 g di acqua e birra, mescolate in pari quantità. Collocate al centro della pentola una ciotola capovolta, che faccia da sostegno. Disponete i calamari ben distesi in un piatto piano di diametro di poco inferiore al diametro della pentola e appoggiatelo sopra la ciotola (con le normali pentole solitamente disponibili in casa, dovrete cuocere in due turni). Chiudete con un coperchio e cuocete per circa 5-6'. Servite i calamari con questo condimento.
Vittorio Castellani dice che la salsa di pesce (*Nuoc Mam* o *Nam Pla*) è un ingrediente tipico di Thailandia, Vietnam, Indonesia e Filippine, simile alla nostra colatura di alici, il *liquamen* degli antichi Romani. Si trova nei negozi di prodotti asiatici e in qualche supermercato.

Lemon grass
profumo di agrumi senza acidità

Spesso confuso con la cedronella (*Melissa officinalis*), il lemon grass o citronella, per dirla all'italiana, è un'erba aromatica appartenente al genere *Cymbopogon*, molto diffusa nell'Asia insulare, dove cresce sotto forma di cespugli. Il suo sapore delicato di agrume, privo però di ogni acidità, è molto apprezzato nelle cucine del Sud Est asiatico, specie in Thailandia e Vietnam, dove viene ampiamente utilizzato nelle zuppe, nelle marinate, preferibilmente per piatti di mare, come in questa ricetta vietnamita. La parte aromatica è quella del bulbo, dal caratteristico colore giallo verdognolo, con sfumature rosate; avvicinandosi alle foglie l'aroma del gambo si attenua progressivamente. Il lemon grass si usa tagliato a listerelle o a rondelle, ma si può anche utilizzare solo per dare sapore ai cibi: in Indonesia, per esempio, i gambi vengono talvolta impiegati come stecchi aromatici per la cottura degli spiedini di satay alla griglia, mentre in India le foglie, dalle proprietà antibatteriche e antiossidanti, servono per decotti rinfrescanti e salutari.

Vittorio Castellani
Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da lunghi anni allo studio e alla divulgazione delle cucine degli altri.

Un romanzo ai tartufi

A cura di *Laura Forti e Samanta Cornaviera* Preparazione *Joëlle Néderlants*
Fotografia *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Sono passati 84 anni dal primo numero de *La Cucina Italiana* e dall'editoriale firmato dal fondatore e direttore Umberto Notari: "Il popolo italiano è un popolo sobrio, il che non toglie che esso non desideri e non voglia mangiar bene. Non c'è antitesi fra sobrietà e gusto: non c'è incompatibilità fra palato ed economia; non c'è dissociazione fra cucina e civiltà. Anzi...". Sulla sobrietà di noi italiani ci sarebbe da discutere a lungo, ma il concetto che segue è tuttora condivisibile. Per rafforzare questa idea, Notari invitò a collaborare con lui il Gotha degli intellettuali dell'epoca, come l'amico futurista Marinetti.
Fin dal primo numero, dunque, ecco un fiorire di piatti dai nomi suggestivi, come Tango di cipolle, Il leale bollito, il Bodino d'Alaska e il nostro Romanzo ai tartufi: un piatto di carattere, originale non solo nel nome e caro solo in apparenza, poiché consigliato agli abitanti di terre vocate alla trifola e con il ripieno di ragù ai fegatini di pollo. Grazie a questo genere di contenuti, il nuovo "giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai" fu accolto con entusiasmo e centinaia di lettere di congratulazioni arrivarono alla redazione di via Montenapoleone a Milano.
La situazione economica mondiale, nel frattempo, subì un brusco peggioramento: dopo anni di boom azionario, il crollo della Borsa di Wall Street il 29 ottobre portò alla tristemente famosa "crisi economica del '29", propagatasi velocemente in tutto il mondo, Italia compresa. Una situazione simile per molti versi a quella che viviamo oggi. Le scelte editoriali mutarono col peggiorare della crisi e, grazie alla guida di Delia Notari, moglie di Umberto, *La Cucina Italiana* si adeguò alle esigenze - e urgenze - delle italiche massaie alle prese con le quotidiane difficoltà domestiche.
La nostra "missione", ora come allora, è quella racchiusa nel motto presente da quel primo numero "Mangiar meglio, spender meno". – **S. Cornaviera** *massaiemoderne.it*

Un romanzo ai tartufi

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 6 persone
100 g riso Carnaroli
35 g fegatini di pollo
3 g funghi porcini secchi
6 fette di pane
6 grossi tartufi neri
2 tuorli
pisellini sgranati - carota - prezzemolo maggiorana - farina - burro - grana grattugiato - brodo di carne - sale - pepe

Tritate con un coltello i fegatini. Ammollate i funghi porcini in acqua, strizzateli, sminuzzateli e mescolateli ai fegatini.
Aggiungete anche un pezzetto di carota in minuscoli dadini e un cucchiaio di pisellini, un ciuffo di prezzemolo e uno di maggiorana tritati, ottenendo una specie di ragù.
Eliminate entrambe le calotte dei tartufi (per aprirli e per renderli stabili alla base), poi scavateli con uno scavino. Tritate la parte scavata e mettetene poco più di metà nel ragù.
Legate il ragù con un pizzico di farina e mezzo tuorlo, salate e pepate; riempite con il ragù i tartufi scavati.
Imburrate con un velo di burro 6 fette di pane molto sottili e passatele sotto il grill finché non si dorano diventando croccanti. Tagliatele quindi a metà.
Lessate il riso con 200 g di brodo, in 13-14'.
Portate a bollore, intanto, in una casseruola un bicchiere di brodo di carne, appoggiatevi i tartufi, senza capovolgerli né sommergerli, coprite e cuocete per 6-7'.
Mantecate il riso con un cucchiaio di grana, 10 g di burro e un tuorlo, salate, se serve, e pepate.
Servite i tartufi ripieni con poco riso e accompagnateli con i crostini al burro, completando con le briciole di tartufo rimaste.

Che cosa è cambiato
Innanzitutto, è cambiata la "catalogazione" di questo piatto: nel numero del '29, infatti, è presentato tra le Verdure, mentre noi, per dosi, tipologia e abitudini di oggi, lo consigliamo come antipasto. Di conseguenza sono cambiate anche le quantità: anziché 3-4 tartufi per commensale, ne proponiamo uno a testa, ben ripieno e accompagnato con il riso. Abbiamo scelto di proporre questo piatto nella seconda versione indicata dalla ricetta originale: è difficile, oggi, affrontare i tartufi "in purezza", senza un accompagnamento che venga esaltato dal loro profumo e che, contemporaneamente, abbia la funzione di ampliarne la degustazione. Abbiamo poi aggiunto un pezzetto di carota, per dare una nota di colore al ripieno, e specificato con più precisione, come di consueto, le quantità degli ingredienti necessari per realizzare questa ricetta ottenendo un buon equilibrio di gusto.

LA RICETTA ORIGINALE DEL

1929

Questo è un piatto che costa: ma vi sono paesi dove i tartufi abbondano e se ne mangiano dalle famiglie, anche mediocremente agiate, a sazietà. Per coloro, dunque, che ne mangiano facilmente scriviamo e raccomandiamo la presente ricetta:
Ci voglion tartufi piuttosto grossetti. Sapete che si puliscono, si lavano più volte con acqua bollente, con un coltellino si arrotondano, ove sia richiesto, in modo che possano posare da una parte. E, dalla parte opposta, si fa un piccolo vuoto. Non gettate via quel tritume, che ne togliete: anzi, con fegatini di pollo, prezzemolo, maggiorana e, trovandoli, con minutissimi pisellini e funghetti, il tutto ben sminuzzato, formerete un piccolo ragù. Ci metterete un po' di farina, qualche rosso d'uovo per legarlo. E, con questo, riempirete i tartufi. Se avete cinque o sei commensali ne potete dar tre o quattro per uno. Ripieni i tartufi, li porrete in una casseruola con sugo di carne, o brodo sostanzioso e li farete cuocere dolcemente. Li servirete guarniti con crostini fritti al burro.
Si può fare anche in altro modo:
Cuocete in poco brodo chiaro, riso di prima qualità; lo condirete con cacio parmigiano, vi aggiungerete tuorli d'uovo crudi, sale, pepe, tutto deve entrare insieme in cottura. Va bene accomodato il riso in un vassoio: sopra vi si dispongono i tartufi: lasciando uno spazio verso gli orli del vassoio e su questo spazio si porranno i crostini fritti: avrete così tre gradazioni di colori: l'oro dei crostini, lo scuro dei tartufi, le varie sfumature del riso condito nel modo che abbiamo detto.

LA CUCINA ITALIANA

Sopra *La prima pagina del primo numero,1929.*
Piatti *Wedgwood.*

Christmas burger

A cura di *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Riccardo e Stefano sono entrambi appassionati di buona cucina, che è al centro della loro comune attività professionale. La ricetta che ci hanno preparato è nata dall'intenzione di "racchiudere" in un panino una ricetta natalizia tradizionale ma già rivisitata: un cappone ripieno. "Un panino curioso perché contiene sia il contenitore che il contenuto!".

Burger di cappone e mostarda

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Dose per 6 persone
450 g polpa di cappone o di pollo già cotto
350 g 2 mele Golden
200 g polpa di manzo macinata
180 g patate
100 g castagne lessate - 75 g patata lessata
70 g zucchero di canna
50 g salsiccia fresca sgranata
25 g grana grattugiato
6 panini da hamburger
essenza di senape - insalata
noce moscata - limone
olio extravergine - sale -pepe

Sbucciate e sminuzzate le mele; raccoglietele in una casseruola e cuocetele con il succo di un limone e lo zucchero di canna finché non si disfano, per circa 20-30'. Mescolatevi qualche goccia di essenza di senape (mostarda).
Pelate le patate crude e tagliatele a fettine sottili; mettetele su una placca coperta di carta da forno e infornatele a 180 °C per 20'.
Schiacciate la patata lessata e sminuzzate le castagne; mescolatele con il manzo, la salsiccia, il grana, sale, pepe e noce moscata. Unitevi il cappone sminuzzato e impastate, ottenendo un composto omogeneo.
Dividete il composto in 6 hamburger (ø 9 cm), aiutandovi con un tagliapasta; cuoceteli in padella in un filo di olio per 10' girandoli sui 2 lati.
Tostate i panini aperti a metà e componeteli con mostarda, insalata, hamburger, patatine, ancora mostarda e chiudete.

Riccardo Casiraghi e Stefano Paleari
Designer e grafico

Hanno storie diverse che, però, convergono nella loro esperienza professionale più recente, come fondatori di Gnam Box (gnambox.com): una vera fucina di ricette e progetti che ruotano intorno al cibo e al suo mondo.

Bicchiere *Bormioli Rocco*, tovagliolo *Society by Limonta*.

ONFALÓS, BONTÀ SPLENDENTE

Autentico fuoriclasse, Onfalós è una continua sorpresa.
Elegante e suggestivo, colpisce per la bellezza del suo design firmato Atelier Bellini.
Eccellente nelle prestazioni, conquista per la sua piastra splendente
che assicura piatti gustosissimi e leggeri.
Pratico e sicuro, in casa e all'aperto, meraviglia per il comfort e la limitata fumosità.
Conviviale ed allegro, coinvolge nella Festa familiari ed amici.
Se nella vita cerchi il bello e buono*,
a Natale regala (ti) Onfalós, la perfezione fatta dono!
*buono sconto del 10% su tutti i modelli sino al 31.12.2013

Richiedi il ricettario delle Feste
e lo showroom più vicino:
n° verde 800 505 085
info@smartechitalia.com
www.smartechitalia.com

L'indice dello chef

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.

LEGENDA

★ Facile
★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine
Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

Sostenere la ricerca con tutto il cuore

Il 13, 14 e 15 dicembre in più di mille piazze c'è la nuova raccolta di fondi Telethon. Per sostenere la ricerca sulle malattie genetiche verranno distribuiti cuori di cioccolato (al latte o fondente) da 200 g, prodotti in Italia dal maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia (donazione minima € 10). *telethon.it*

EasyClick
Tutti i componenti possono essere staccati e riattaccati con un semplice click.

Praticità e potenza in un solo gesto

Cosa c'è di diverso? La velocità non si regola più girando una rotella ma semplicemente stringendo l'impugnatura senza interruzioni: quanto più si stringe, tanto più si ottiene potenza e viceversa. Minipimer MQ775 Smart Speed. (€ 150) *braunhousehold.com*

Riuscite a immaginare un connubio più peccaminoso di cioccolato e caramello?

lindt.it

Le tre età del Parmigiano Reggiano

Se lo regalate, ve lo regalano o lo acquistate per la tavola delle feste, è bene sapere che: invecchiato a 18 mesi è ideale con le verdure crude; a 24 mesi si abbina a primi piatti e zuppe; dai 24 ai 30 mesi è ottimo su carpacci di pesce o di carne, oppure sul roastbeef. *parmigiano-reggiano.it*

Forza e morbidezza

La grappa di Chardonnay e Moscato la Morbida di Roner conquista i palati con la delicatezza e la fragranza degli aromi, risultato della lenta distillazione in alambicchi di rame a bagnomaria. (€ 66,55) *roner.com*

Frizzante trilogia

Dalla ricercata unione di 25 vini Chardonnay, Pinot nero bianco e Pinot nero nasce Vintage Collection Dosage Zéro 2009, un Franciacorta puro e sincero (€ 42). Completano la collezione dei Vintage Collection di Ca' del Bosco il Brut Millesimato 2009 e il Saten 2009. *cadelbosco.com*

Foto di Carlo Guttadauro

Senza glutine e senza lattosio
Anche se con il 50% di grassi in meno, il burro Butterfly di Meggle è derivato dal latte senza aggiunta di grassi vegetali. E viene incontro anche alle esigenze delle persone intolleranti al lattosio e al glutine. In panetti da 250 g. (€ 2,99) *meggle.it*

Croccante spuntino goloso
A base di farine, olio di oliva e sale, i grissini Torinesi di Céréal sono adatti a chi è intollerante ai lieviti, di cui sono totalmente privi. (€ 2,15) *prodotticereal.it*

Un vero gioiello di sapore
Coltivati senza fertilizzanti, pesticidi o sostanze chimiche, i meravigliosi fiori violetti dello Zafferano Tre Cuochi vengono raccolti a mano uno per uno. Ecco perché è così prezioso non solo nel gusto! (€ 4,96) *3cuochi.it*

I migliori classici-esotici

Il Viaggiator Goloso è la linea di Unes pensata per offrire ai propri clienti le specialità italiane dei migliori produttori, scelti e selezionati con cura e passione. Fanno parte della linea il Pandoro classico, il Panettone classico e il Panettone ai frutti esotici con ananas, papaia, guava e jackfruit. (€ 6,59) *unes.it*

Kiss: precisione svizzera e maestria italiana nell'arte dell'espresso.

illy.com

Soffici dolcezze sullo stecco
I Cake Pops, tortine su bastoncino ricoperte di glassa al cioccolato e coloratissime decorazioni, sono semplici da preparare con il kit di Cameo. Per la merenda o una festa piena di allegria. (€ 42) cameo.it

Bollicine passe-partout
Freschezza e maturità, piacevolezza e rigore, equilibrio e rivelazione, queste le caratteristiche del Franciacorta Extra Brut Millesimato EBB 2008 de il Mosnel. Per un pranzo raffinato a base di pesce ma anche un panino con la porchetta insieme agli amici. (€ 30) ilmosnel.com

Regalo di gusto!
Non sapete cosa regalare a Natale? Ecco la soluzione proposta da laRinascente: le Gift Box. Sono in tre dimensioni diverse, personalizzabili scegliendo tra più di mille prodotti (tartufo bianco alla nocciola, amaretti classici, croccante alle mandorle, cantucci...) corredate di biglietto di auguri e recapitabili in tutt'Italia. (A partire da € 36,40) rinascente.it

Candide delizie
È bianco come la neve e a forma di Babbo Natale lo stampo di Silikomart ideale per torte da gustare in famiglia durante le feste. All'interno della confezione trovate una ricetta dello chef Luca Montersino. (€ 15,90) silikomart.com

A ognuno il giusto grado
Con il bollitore Digital Kettle di Hotpoint di Ariston potete scegliere 6 temperature dell'acqua, da 50 a 100 °C, a seconda del tè che intendete preparare. Dopo aver raggiunto l'ebollizione, Digital Kettle rimuove le impurità dall'acqua e la fa ritornare alla temperatura scelta. (€ 89) hotpoint-ariston.it

Etico e buono
Per i menu natalizi all'insegna del bio, NaturaSì offre moltissime idee: tradizione, novità etniche e più di 4.000 prodotti ideali per tutti, adulti, bambini, intolleranti e celiaci. naturasi.it ecor.it

Foto di Marco Beck Peccoz

Un solo strumento per venti forme di biscotto. Direttamente sulla teglia.

marcato.net

Biscuits di Marcato
La sua linea arrotondata ed ergonomica permette una maggiore praticità d'utilizzo. (€ 32,80)

Un gentile sapor di fumo
nello Speck Alto Adige Igp, affumicato a freddo, stagionato per almeno 22 settimane e insaporito con una miscela segreta di spezie ed erbe. Più delicato dei crudi affumicati nordici e più deciso dei crudi dolci mediterranei. speck.it

Nobiltà atesina al bicchiere
Dalle migliori vigne di Gries, il Lagrein Doc Sigis Mundus 2010 della linea Cornell Colterenzio è un rosso vellutato, di gran carattere. È il vino giusto per secondi di carni rosse e selvaggina, ma anche per uno spuntino con formaggi piccanti. colterenzio.it

Per provetti pasticcieri
Lo Sbattitore elettrico Chefette a 5 velocità monta, sbatte e amalgama. La ciotola con paraschizzi ruota e questo movimento, combinato con quello delle fruste, consente di ottenere risultati eccellenti. Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. (€ 100) kenwoodworld.com

Per un caffè più che da re
Realizzata in alluminio fuso, di un brillante rosso lacca, permette al calore di diffondersi uniformemente e di ottenere un caffè dal gusto intenso e cremoso. Zarina di Risolì da tre tazze per tutto il mese di dicembre sarà in promozione. (€ 30,50 anziché € 39) risoli.com

Bere di gusto dal rubinetto
Ecco un Piccolo Elettrodomestico di Electrolux che piace a chi fa la scelta di bere acqua di rubinetto: la caraffa filtrante che velocemente elimina le particelle che danneggiano il sapore dell'acqua e gli odori sgradevoli. (€ 25,11) electrolux.it

Dolci pensieri
Dolcezza in piccole dosi, per tanti gusti e in una confezione regalo, trasparente e con maniglia cordonata, che allude all'alberello decorato. Piacevole da regalare e ricevere, è stata creata da Rigoni di Asiago per Natale, si chiama Le Tentazioni e contiene 5 vasetti da 25 grammi: due di Fiordifrutta, uno di Nocciolata e due di Mielbio. (€ 6) rigonidiasiago.com

Foto di Studio Fuoco, EOS - F. Blickle, Orazio Dal Mas, Claudia Castaldi

C'è Regina e Regina.

AFFUMICATORI
IN SAN DANIELE

La Regina di S. Daniele.

Trota salmonata, delicatamente affumicata.
L'emozione di un gusto unico e genuino.

Prodotto artigianale friulano

Friul Trota di Pighin_Via Aonedis, 10 _ 33038 San Daniele del Friuli (Ud) _ t 0432 956560 _ info@friultrota.it_www.friultrota.it

Tutte le ricette del 2013

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

SECONDI DI PESCE

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO — pag mese

VERDURE — pag mese

DOLCI E BEVANDE — pag mese

CUCINA PRATICA RAPIDAMENTE BUONI

pag mese

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI

SECONDI DI PESCE

SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO

VERDURE

DOLCI E BEVANDE

PARLIAMO DI.../ASSAPORARE

pag mese

RADICCHIO, UNA ROSA D'INVERNO

HAMBURGER
MANIA
comemedia.com
Pane
Bread
BRANDANI®
gift group www.brandani.it
ITALIAN STYLE

LA CUCINA ITALIANA
Proprietà letteraria e artistica riservata ©2013 by La Cucina Italiana s.r.l.
P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano
Direzione e redazione:
tel. 02 70642418 - fax 02 2665555
e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it
website: www.lacucinaitaliana.it

Abbonamenti
Italia: € 37,00 (+ € 1,90 come contributo per spese di spedizione) annuale
Estero: via superficie € 88,00 annuale
- via aerea € 130,00 annuale
MODALITÀ DI ABBONAMENTO
Tramite Internet all'indirizzo:
www.abbonamenti.it,
via fax allo 030 3198202.
Il pagamento può essere effettuato con c/c postale n. 77003101 intestato a:
Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia Srl Abbonamenti, con carte di credito American Express, CartaSi, Diners, Visa.
L'abbonamento decorre dopo due mesi dalla data di sottoscrizione.

Servizio informazioni e segreteria abbonati
Da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00, per l'Italia tel. 199.111.999
(0,12 euro + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore), per l'estero +39 041 5099049; fax 030 3198202,
e-mail: abbonamenti@mondadori.it
Titolare trattamento dati D. Lgs. 196/2003: La Cucina Italiana s.r.l. - p.zza Aspromonte 15, 20131 Milano.
Responsabile trattamento dati abbonamenti: Press-Di Srl, Ufficio privacy, via Trentacoste 7, 20134 Milano.

Servizio arretrati e custodie
Per informazioni: tel. 02 84402232
(dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00);
e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com
o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione; custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A.
Piazza Castello 27, 20121 Milano,
tel. 02 85611, fax 02 85612698

Fotolito Bencetti Prepress, piazza Gerusalemme 14, Milano.
Stampa Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
Distribuzione per l'Italia Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano.
Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E
- Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 02 5753911, fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Certificato PEFC
Questo prodotto è realizzato con materia prima da foreste gestite in maniera sostenibile e da fonti controllate
www.pefc.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Richiesto per il 2013 Accertamento Diffusione Stampa

I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

32 Via dei birrai
32viadeibirrai.it
100FA
100fa.it
Agra
agraeditrice.com
Alce nero
alcenero.com
Alessi
alessi.com
Andrea Brugi
andreabrugi.com
Animedagiardino
animedagiardino.com
Antica Corte Pallavicina
salumianticacorte pallavicina.it
Antichi Colli
antichicolli.it
Arteleta
arteleta.it
Asa Selection
asa-selection.com
Babalibri
babalibri.it
Ballarini
ballarini.it
Bandirali
gelateriabandirali.it
Birkmann distr. Schönhuber
schoenhuber.com
Bitossi Home
bitossihome.it
Bormioli Rocco
bormiolirocco.com
Brandani
brandani.it
Britanie
britanie.fr
Brizzolari
nastribrizzolari.com
Broste Copenhagen da Yoox
yoox.com
Cantina S. Osvaldo
sanosvaldo.com
Cappellini
cappellini.it
Centrotavola
centrotavolamilano.it
Claesson Koivisto Rune da Yoox
yoox.com
Coin
coin.it
Coltellerie Sanelli
sanelli.com
Dal Forner
dalforner.it
Dammann Frères
dammann.fr
De Liella
deliella.it
De Vecchi
devecchi.com
Decoderm
decodermmakeupcare.it
Dedar
dedar.com
Dialma Brown
dialmabrown.it
Domori
domori.com

E15 distr. Canova
canovamilano.com
Editori Laterza
laterza.it
Editoriale Scienza
editorialescienza.it
Elitis
elitis.fr/it
Essent'ial
essent-ial.com
Farrow & Ball
farrow-ball.com
Favini
favini.com
Fazzini
fazzinispa.com
Ferm Living da Belnotes
belnotes.com
Ferrari
ferrariformaggi.it
fiorirà un giardino®
fioriraungiardino.com
Fiskars
fiskars.it
Flamant
flamant.com
Gaggia
gaggia.it
Galbiati Garden
giardinigalbiati.it
Giotto
fila.it
Giovanni Raspini
raspini.it
GIOVElab
giovelab.it
Guido Tommasi Editore
guidotommasi.it
Haribo
haribo.com
Hotpoint Ariston
hotpoint-ariston.it
I Disegni di Pucci
idisegnidipucci.it
Ichendorf distr. Corrado Corradi
corrado-corradi.it
Iittala distr. Finn Form
iittala.com
Ikea
ikea.com
Il gufo
ilgufo.it
Jabadabado
jabadabado.se
Jannelli & Volpi
jannellievolpi.it
Kasthall
kasthall.com
Kenwood
kenwood.it
Kettmeir
kettmeir.com
knIndustrie
knindustrie.com
Kunzi
kunzi.it
Kusmi Tea
kusmitea.com
L'Abitare distr. Corrado Corradi
corrado-corradi.it
La bottega del legatore
labottegadellegatore.it

laFabbrica del Lino
lafabbricadellino.com
Lagostina
lagostina.it
Lamole
lamole.com
Lavazza
lavazza.com
Le Civette sul Comò
lecivettesulcomo.com
le Mercerie
lemercerie.it
Leighton Denny da QVC
qvc.it
Lison
lison-pramaggiore.it
Lladró
lladro.com
Lobmeyr distr. B. Morone
bmorone.it
Loison
loison.com
LSA International
lsa-international.com
Luigi Tecce
lavinium.com
Made in Design
madeindesign.it
Magis
magisdesign.com
Maisons du Monde
maisonsdumonde.com
Marcato
marcato.it
Marimekko distr. Jannelli & Volpi
jannellievolpi.it
Marta Vittorio
coffeepot.it
Maryflor
maryflor.com
Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara
livellara.com
Minotti
minotti.com
MV% Ceramics Design
mv-ceramicsdesign.it
Opinel
opinel.com
Pampaloni
pampaloni.com
Paola C.
paolac.com
Pendragon
pendragon.it
Perrier-Jouët
perrier-jouet.com
Philips
philips.it
Pijama
pijama.it
Piper-Heidsieck
piper-heidsieck.com
Rigoni
rigonidiasiago.com
Rosenthal
rosenthal.de
Royal Doulton distr. WWRD
wwrd.com
Rubelli
rubelli.com

Rummo
pastarummo.it
Saba Italia
sabaitalia.it
Sambonet
sambonet.com
Sara Rotta Loria
sararottaloria.com
Secondome
secondome.eu
Serax
serax.com
Sia Home Fashion
sia-homefashion.com
Sime Books
sime-books.com
Skultuna da Yoox
yoox.com
Smeg
smeg.it
Society by Limonta
societylimonta.com
Sparitual
sparitual.com
Studio Forme
formeroma.it
Tablecloths
tablecloths.it
Terre di mezzo Editore
libri.terre.it
Tescoma
tescomaonline.com
Tessilarte
tessilarte.it
Tognana
tognanaporcellane.it
Tom Dixon da Yoox
yoox.com
Trinci
impressioni.it
Uros Mihic
urosmihic.com
Venini
venini.com
Vergani
panettonevergani.com
Villeroy & Boch
villeroy-boch.it
Wald
wald.it
Wedgwood distr. WWRD
wwrd.com
Westmark distr. Schönhuber
schoenhuber.com
Xango
xango.it
Zafferano
zafferanoitalia.com
Zara Home
zarahome.com
Zig Zag Editore
zig-zag.it

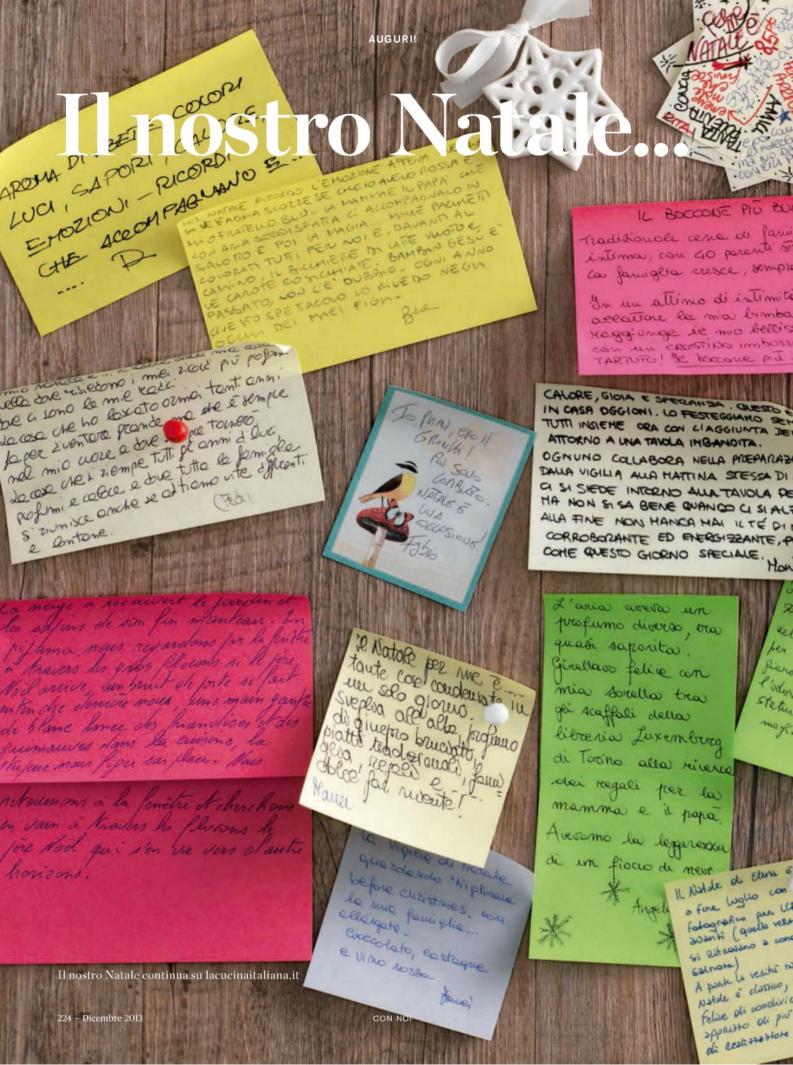
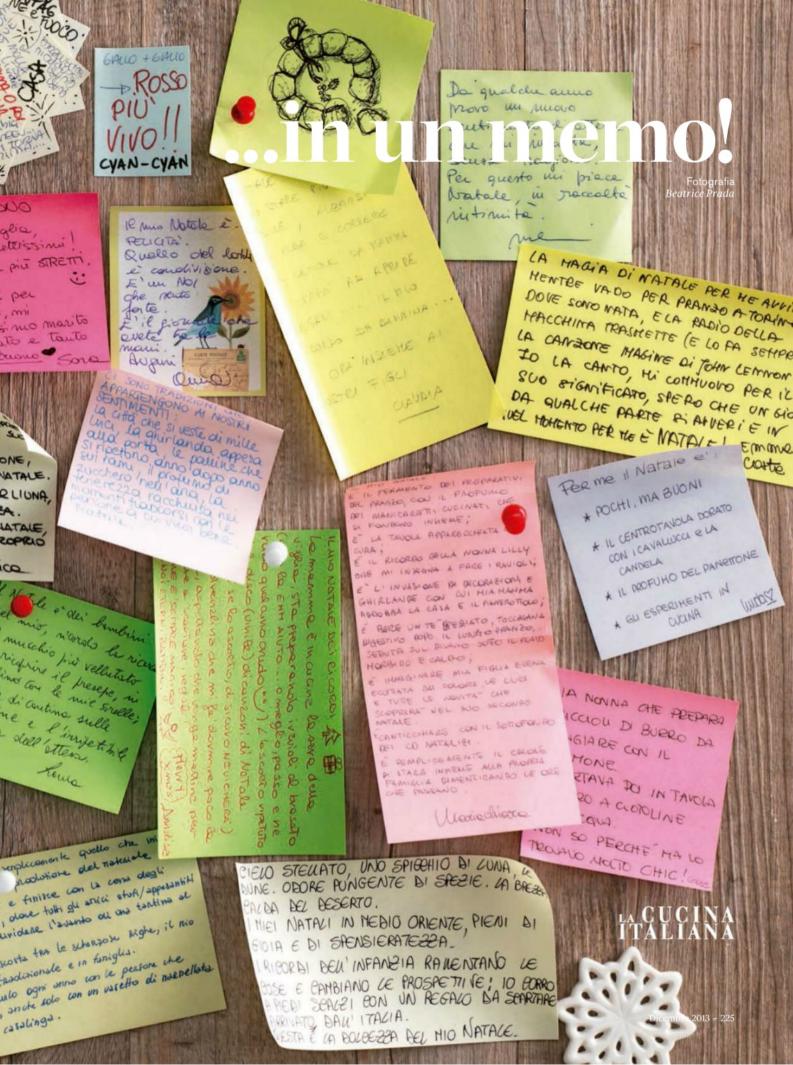
Errata corrige
L'indirizzo web dell'azienda Zafferano segnalata sul numero dello scorso novembre a pag. 139 è zafferanoitalia.com *e non* zafferanoitalia.it, come erroneamente riportato.

Il nostro Natale...

Il nostro Natale continua su lacucinaitaliana.it

...in un memo!

Fotografia
Beatrice Prada

LA CUCINA ITALIANA

Non perdete il numero di GENNAIO in edicola dal 27 dicembre 2013

NEL CUORE DELL'INVERNO
Tutto il conforto dei piatti che scaldano la tavola

IL BUON SAPORE DELLA SALUTE
Per l'Airc le nostre ricette che "curano" nutrendo